

LiMa³⁶⁰ Limbourg

Special

Whisky und Zigarren Trends 2019

Hall of Fame

FLIEGERLEGENDE

Walter Eichhorn
im Portrait

Erfolgsrezept

GENERATIONENWECHSEL

Limburger Unternehmen
zeigt, wie es geht



ZELLER

www.interliving-zeller.de

Ihr Möbel- & Küchenprofi

Es erwartet Sie eine große und aktuelle **Möbel- & Küchenvielfalt** auf 3 Etagen zu unschlagbaren Preisen!

6. WETZLARER KUNDENSPIEGEL Platz 1 BRANCHENSIEGER
Untersucht: 7 EINRICHTUNGSHÄUSER
Preislichkeits: 86,3%
Durchschnittlicher Zufriedenheitsgrad: 92,7% (Platz 1)
Bewertungsqualität: 92,7% (Platz 1)
Preis-Leistungs-Verhältnis: 73,5% (Platz 1)
Kundenbegegnung: 100,0% (Platz 1)
Beitrag: (Möbel) 078 von N (Gesamt) = 906
MF Consulting Dipl.-Kfm. Dieter Grett
www.kundenspiegel.de

Ihr Küchen-Partner der Region!

EINRICHTEN IST VERTRAUENS-SACHE.

Herzlich willkommen in der Küchenwelt Zeller in Weilburg – Ihrem einzigartigen Einkaufserlebnis in Mittelhessen. Entdecken Sie eine der größten Küchenausstellungen der Region mit unzähligen Qualitäts-Musterküchen in vielen verschiedenen Stilrichtungen zu sensationell günstigen Preisen.

KÜCHENTRÄUME – SO INDIVIDUELL WIE SIE.

Mittlerweile ist die Küche in vielen Haushalten zum Mittelpunkt des Lebens geworden. Bei uns finden Sie alle aktuellen Trends wie lackierte Fronten oder designorientierte gerade Formen.

In unserer riesigen Küchenausstellung ist für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas dabei. Natürlich bieten wir Ihnen auch die passenden Elektrogeräte sowie eine große Auswahl an aktuellen Speisezimmern.

WIR MACHEN KÜCHENLUXUS BEZAHLBAR.

Granit ist ein Naturprodukt: pflegeleicht und robust. Es überzeugt durch seine Vielseitigkeit bei Kochfeldern, Spülen oder Theken. In unserem Granit-Studio präsentieren wir Ihnen eine große Auswahl in allen Bearbeitungsstufen. Wir garantieren Ihnen absolute Planungsfreiheit, unsere Granitplatten sind sofort passgenau für jede Küchenform.

WENN WIR GEHEN, KÖNNEN SIE KOCHEN.

Wir sind Spezialisten für die Einrichtung von Küchen, von der Planung bis zur Montage – inklusive aller Anschlüsse. Eine persönliche Beratung steht dabei im Vordergrund. Das Aufmaß nehmen wir digital vor Ort. Ihre Küche wird realistisch in 3D am Computer geplant. Lieferung und Montage erbringen unsere eigenen, hochqualifizierten Monteure. Diese ausgebildeten Schreiner verstehen ihr Handwerk perfekt – sie montieren Ihre Küche fachgerecht, schnell und individuell. Und falls doch mal etwas schiefliegt, ist unser ausgezeichnete Service sofort für Sie da.

Testen Sie uns – wir freuen uns auf Sie!

EDITORIAL



Liebe Leserinnen und Leser,

die Verantwortlichen des Wochenblatt-Verlages Limburg sind sehr froh, das Portfolio des Verlages erweitern zu können: Vor Ihnen liegt unser neues Magazin **LiMa 360° Limburg**, das Trends, Lifestyle und Unterhaltung in Limburg und Umgebung präsentiert und Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, zeigen soll, wie viel unsere Region für Menschen, die Wert auf Stil, Genuss, Individualität und besondere Erlebnisse legen, bietet. Auf 100 Seiten bietet Ihnen unsere Erstausgabe angesagte Lifestyle-Themen und Trends aus allen Lebensbereichen. Wir berichten von Mode & Schönheit, über Kultur & Genuss, Technik & Auto, Recht & Finanzen – und waren dabei immer auf der Suche nach **dem Besonderen**. Lassen Sie sich begeistern von abenteuerlichen Lebensläufen und atemberaubenden Erfolgsgeschichten.

Doch nicht nur redaktionell hat **LiMa** – was übrigens ganz schlicht für „Limburg Magazin“ steht – für Sie viel zu bieten – begeistern für unser neues Magazin konnten wir auch zahlreiche namhafte Unternehmen und Institutionen, die Ihnen die Möglichkeit geben, vor Ort die schönen, exklusiven und edlen Trends zu erleben. Dies beweist beispielsweise unsere Titelstory über die Villa Konthor, die als beste Whisky-Bar Deutschlands mehrfach ausgezeichnet wurde.

Das Beste aus unserer Umgebung in einem Magazin, das ist der Anspruch von **LiMa**. Wir zeigen, wo und wie sich das Leben genießen lässt und dies zukünftig zweimal im Jahr, denn **LiMa** wird Sie im Jahr 2019 erstmals mit einer Frühjahrs- und wieder mit einer Herbst-Ausgabe begeistern.

Unser Magazin finden Sie an über 1.500 ausgewählten Auslegestellen. Wenn auch Sie zukünftig dazu gehören möchten, lassen Sie es uns jederzeit wissen. Auch sind uns Ihre Geheimtipps und Ihre Meinung wichtig – scheuen Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Mehr zum Magazin und zu uns finden Sie auch auf www.lima-360.de

Herzliche Grüße

Burkhard Hau
Geschäftsführer Wochenblatt Verlag Limburg

Die Erfinder von **LiMa 360° Limburg**
René Kuhmann und Christian Thielen.



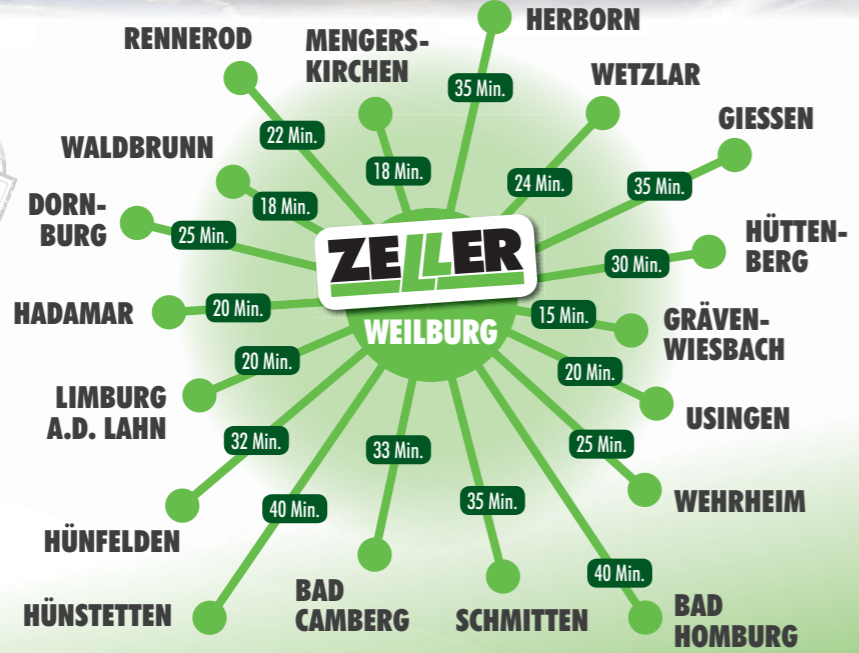
Besuchen Sie uns in Weilburg!

Beratung, Planung, Lieferung & Montage – alles aus einer Hand!

Wir sind ein familiäres Traditionsunternehmen mit über **117 Jahren** Einrichtungs-Erfahrung!

BESTER SERVICE!

- ➔ Die Zeller Bestpreis-Garantie!
- ➔ Aufmaß vor Ort und Heimberatung!
- ➔ Professionelle Planung am Computer in 3D!
- ➔ Lieferung zum Wunschtermin!
- ➔ Fachgerechte Montage der neuen Küche durch unsere Spezialisten!



Vermeiden Sie Wartezeiten!



Möbel ZELLER
Viehweg 8 / Gewerbehark
Tel. 0 64 71 / 9 27 80
www.interliving-zeller.de

WEILBURG

Riesige Auswahl in der Möbel- und KüchenWelt
ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo. - Fr. 10 - 19 Uhr
Samstag 10 - 18 Uhr

Vereinbaren Sie einen Beratungstermin mit unseren Küchenprofis in **WEILBURG: ☎ 0 64 71 / 9 27 80**

INHALT

- 6 | LIZENZ ZUM TANZEN
Deutschlands Trendscout Nummer 1: Markus Schöffl
- 12 | PORSCHE DNA
Gekonnter Generationenwechsel im Hause Bach
- 20 | WENN KÄLTE DIE SEELE ERWÄRMT
Reiseziel Lappland: Region der Gegensätze
- 27 | IM CLUB DER LEGENDEN
Walter Eichhorn fliegt in die „Hall of Fame“
- 34 | AUSGLEICH ZUM ALLTAG
Schön ins Schwitzen kommen
- 36 | SPIEGLEIN, SPIEGLEIN AN DER WAND
Interview mit Dr. Bernward Wildenhues
- 42 | AUSGEREIFT!
Robin Pitz brennt für seine Whisky-Leidenschaft
- 48 | HINTERGRUND: WHISKY UND ZIGARREN
Alles zum rauchigen Duo
- 52 | DIE DURCHSUCHUNG
Der steuerrechtliche Notfall
- 54 | ERKÄLTUNGSZEIT
Da ist ein Kraut gegen gewachsen
- 57 | LEBENSAUFGABE STATT RENTNERDASEIN
Goldschmiedemeister Wolfgang Mesinger
- 60 | STILMITTEL
Accessoires in Bestform
- 64 | SCHÖNSCHRIFT FÜR DIE SEELE
Freizeitrend Kalligrafie
- 66 | VON KARO BIS JESTER RED
Modetrends für Sie und Ihn
- 68 | WANDLUNGSFÄHIG UND EXTRAVAGANT
Frisurentrends 2019
- 70 | FÜR LAUNE UND GEMÜT
Farben für die Stimmung
- 72 | TRENDS FÜR DIE EIGENEN VIER WÄNDE
Ideen für Küche, Bad und Wohnraum
- 77 | EXKLUSIVES AUF ZWEI RÄDERN
Neues vom Motorradmarkt
- 80 | 360° KAFFEE
Das Fare Tredici in der Limburger Altstadt
- 84 | AUF 360° AROMAWELTREISE
Besuch bei Stermekoch Alexander Hohlwein
- 90 | BEWUSST GENIESSEN
Tipps von Fleischsommelier und Grillmeister
- 94 | LIMBURG GANZ „EASY“ ENTDECKEN
Interview mit Nicole Menne (Vienna House)



IMPRESSUM | KONTAKT

HERAUSGEBER: Wochenblatt-Verlag Limburg GmbH & Co. KG
Joseph-Schneider-Straße 1 | 65549 Limburg

KONTAKT: 06431 9133-0 | lima@amwochenende.de

GESCHÄFTSFÜHRUNG: Burkhard Hau, Litsa Papalitsa

KONZEPTION & UMSETZUNG: René Kuhmann, Christian Thielen

REDAKTION: Christian Thielen (V.i.S.d.P.) | Karin Adelfang | Edith Billigmann
Luisa Götzen | Katja Hommes

FOTOGRAFIE INNENTEIL: Julian Wolf, stock.adobe.com, colourbox.com

FOTOGRAFIE TITEL: LIGHTFIELD STUDIOS – stock.adobe.com

GESTALTUNG & DESIGN: sapro GmbH

AUFLAGE: 15.000 Exemplare

VERTEILUNG: An ausgewählten Auslagestellen in Limburg & Umgebung

LIMA 360° LIMBURG: Nächste Ausgabe erscheint Ende März 2019.

Fotos: Julian Wolf (3); ©Visit Rovaniemi (Rovaniemi Tourism & Marketing Ltd.); Strenesse; Harley Davidson

ANZEIGE

optello[®]
OPTIK

IN LIMBURG, MAINZ
UND NIERSTEIN

BRILLEN FÜR JEDEN TYP



adidas GIVENCHY PARIS DOLOCE & GABBANA

CELINE JIMMY CHOO

BLACKFIN Dior

Ray-Ban götti KUBORAUM

WIR FINDEN IHRE
LIEBLINGSBRILLE

In Limburg - optello Optik Büttel & Pohl GmbH
Hospitalstr. 11 | 65549 Limburg / Lahn | Tel.: 06431-67 96
www.optello-limburg.de

In Mainz - optello Optik Büttel GmbH & Co. KG
Augustinerstr. 30 | 55116 Mainz | Tel.: 06131-1435947
www.optello-mainz.de

In Nierstein - optello Optik Nierstein GmbH & Co. KG
Freyburger Allee 5 | 55283 Nierstein | Tel.: 06133-5452
www.optello-optik-nierstein.de



Er hat die LIZENZ ZUM TANZEN

Der Limburger Markus Schöffl ist Deutschlands Trendscout Nummer 1

Markus Schöffl ist der Mann, der sagt, wo's musikalisch und tanztechnisch langgeht. Denn er ist Deutschlands Trendscout Nummer 1. Aber er ist auch der Mann im Hintergrund: Als Choreograf und Warm-Upper ist er für verschiedene Fernsehsender tätig, darunter seit 20 Jahren für den ZDF-Fernsehgarten. Dennoch ist sein Gesicht dem Publikum bestens bekannt: Zwei Jahre hat er neben Joachim Lambi in der „Let's Dance“-Jury gesessen und coram publico sein Urteil gefällt.

Markus Schöffl (56) ist Tänzer und Tanzlehrer, Moderator und Choreograf, Fachreferent und Kommentator, Produzent und Coach. Seine Erfolge und Auszeichnungen aufzuzählen, wäre müßig. Er war Deutscher Meister und Weltmeister, hat wiederholt den Moderatoren-Award gewonnen, hat Gold und Platin für seine Tanzkurs-DVD-Reihe geholt – und gehört seit zwölf Jahren zu den „Who is Who“ in Deutschland. Wer einen Blick in seine Biografie wagt, weiß auch warum.

„Meine Tanzschule bleibt der Dreh- und Angelpunkt.“

1983 hat Markus nicht nur sein Abitur in der Tasche, sondern auch seine dreijährige Berufsausbildung zum Tanzlehrer beendet. „Eine Sache war mir nie genug“, sagt er heute rückblickend. „Ich habe damals Fußball gespielt, war im Karateverein, so wie die meisten anderen Jungen auch.“ Anders als die anderen aber beginnt er gleichzeitig mit Tanztraining und schafft es als erfolgreicher Turniertänzer bis zur S-Klasse.

Während seiner Bundeswehrzeit gibt er Tanzunterricht, macht 1990 den A-Tanzsporttrainerschein und übernimmt fünf Jahre später die Limburger Tanzschule seiner Eltern.

„Alles parallel“, so Schöffl. Und so geht es weiter. Manchmal macht er drei, vier Dinge gleichzeitig. Und weil er ehrgeizig, flexibel und aufgeschlossen für Neues ist, wird auch die TV-Branche auf ihn aufmerksam, die ein solches Aushängeschild gut gebrauchen kann. Für ihre Stars und Sternchen ist nur der Beste gut genug. Dieser Ruf eilt dem Vizeweltmeister von 1997 voraus, als das ZDF für die Sendung 7-0-1 auf ihn zukommt. Mit seiner Choreografie punktet er bei der Redaktion und beim Publikum. Als die Sendung ein Jahr später eingestellt wird, wechselt er mit dem kompletten Team zum Fernsehgarten. Dort ist er seit 20 Jahren für die Choreografie verantwortlich.



AUSBILDUNG

- Aktiver Turniertänzer (Standard & Latein) bis 1983
- 1983 Prüfung zum Tanzlehrer ADTV (Allgemeiner Deutscher Tanzlehrerverband)
- 1990 Prüfung zum ADTV Tanzsport-Lehrer (Standard & Latein)
- 1995 Prüfung zum ADTV Tanzsport-Trainer (A-Lizenz Standard & Latein) des DTV (Deutscher Tanzsportverband)
- 1999 Prüfung zum D4F-Instructor (Videoclip-Dancing)
- 2011 Ausbildung zum Coach für moderne Umgangsformen (ADTV/ IHK)



Dass er nahezu konkurrenzlos ist, zeigt sich auch beim Casting für die damals neu konzipierte RTL-Sendung „Let's Dance“. Weil er unter den Bewerbern die höchste Trainerauszeichnung aufweisen kann, eine erfolgreiche Vita und auch ein flottes Mundwerk hat, bekommt er den Zuschlag. Zwei Jahre sitzt er in der Jury und entscheidet gemeinsam mit Joachim Lambi über Wohl und Wehe der ambitionierten Promi-Nachwuchstänzer.

Doch den absoluten Durchbruch hat Schöffl schon längst mit seinen eigenen DVD-Produktionen „Get the Dance“ geschafft. Seit 2003 verteidigt er seine Spitzenposition als Marktführer im Bereich Tanzkurs-DVDs. Für seine Tanzreihe „Get the Dance“ hat er die Gold und Platin-Auszeichnung erhalten.

„Trend ist Cross-Over. Auch das Tanzen öffnet sich.“

Seine Choreografien sind heiß begehrt. Und Schöffl ist immer dabei, wenn es um Rang und Namen geht: Er erstellt Tanzshows für Thomas Gottschalk, Markus Lanz, Lionel Richie und die Black Eyed Peas und inszeniert die große Bühnenshow von Star-Geiger David Garrett auf der Echo-Verleihung in Berlin. Den „Gangnam Style“ bringt er nach Deutschland und tanzt fürs ZDF an Silvester 2012 am Brandenburger Tor mit 1,2 Millionen Menschen den weltgrößten Dance Mob. Daniela Katzenberger trainiert er für „The Dome“ und macht sie fit für den Hochzeitstanz. Und für den Eurovision Song Contest 2014, bei dem die schillernde Conchita Wurst als Siegerin hervorgeht, moderiert er insgesamt zwölf Pre-Shows. „Ein Highlight in meiner Karriere“, so Schöffl, der schon den nächsten Projekten voraneilt. Sein neuestes sind Tanzreisen. Wie immer hat er das richtige Feeling zur richtigen Zeit gehabt. „Menschen wollen Hobby und Urlaub miteinander verbinden können“, analysiert er.



Markus Schöffl sagt, wo's langgeht, ob als Juror bei „Let's Dance“ oder als Choreograf bei „Wetten dass“. Er inszenierte Bühnenshows für Lionel Richie und David Garrett, probte mit Daniela Katzenberger den Hochzeitstanz. Seit 20 Jahren arbeitet der Limburger für den ZDF-Fernsehgarten. Er kennt sie alle: ob Volksmusiksänger Andreas Gabalier oder Popstar Lou Bega.

Musik Sandner beflügelt und lässt keine Wünsche offen.



Wo Kompetenz den Ton angibt.

Musikhaus Sandner GmbH & Co. KG

Schiede 28 | 65549 Limburg
Telefon: 06431 983313

www.musik-sandner.de

„Ich bin ein sehr glücklicher Mensch.“

Im Kleinen hat er das im Mai dieses Jahres getestet: Zum ersten Limburger Tanzwochenende waren Menschen aus ganz Deutschland angereist und hatten sich von ihm neben Tanzeinlagen auch zur nächtlichen Stadtführung durch Limburg verleiten lassen. Resonanz riesig - Fortsetzung garantiert. „Glücklich machen macht glücklich“, nennt Schöffl sein Lebensmotto.

Und was wünscht sich einer, der fast alles erreicht hat? „Dass mir die Leidenschaft erhalten bleibt“, meint er spontan. „Um weiterhin das zu tun, was mir Spaß macht.“

Text: Edith Billigmann
Fotos: Julian Wolf; Fotostudio Karl, Limburg;
PRILL Mediendesign, Elnur, ComicVector - adobe.stock.com

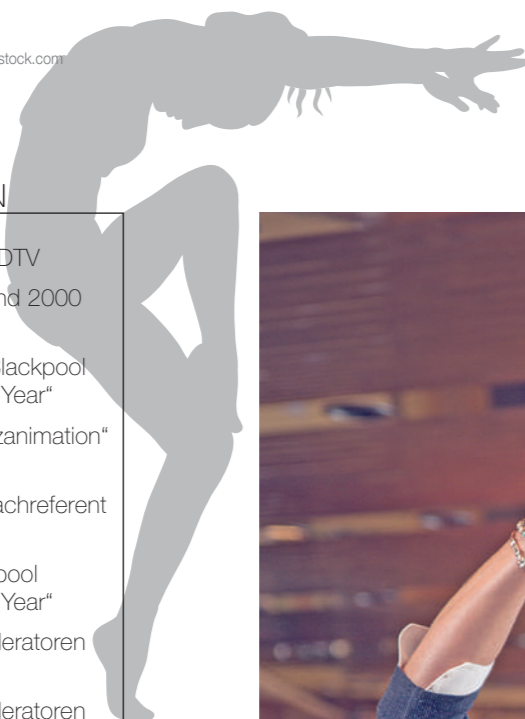
KONTAKT

ADTV Tanzschule Schöffl

Hospitalstraße 10 | 65549 Limburg
Telefon: 06431 22936 | E-mail: info@schoeffl.de

AUSZEICHNUNGEN

- Silberne Ehrennadel des ADTV
- Deutscher Meister 1997 und 2000 „Tanz des Jahres“
- Vize Weltmeister 1997 in Blackpool „International Dance of the Year“
- Auszeichnung: „Beste Tanzanimation“ 2000 Club Aldiana
- „Train the Trainer“ bester Fachreferent 2000 im ADTV
- Weltmeister 2000 in Blackpool „International Dance of the Year“
- Verleihung des „ADTV Moderatoren Award 2003“
- Verleihung des „ADTV Moderatoren Award 2004“ des österreichischen Tanzlehrerverbandes
- „Goldene Schallplatte“ für die Choreographie „Chocolate“ von Soul Control 2005
- Seit 2006 Mitglied im „Who is Who“ der Bundesrepublik Deutschland
- 2012 Verleihung der Gold- und Platinauszeichnung für die Tanzkurs-DVD „Get the Dance“
- Weltmeister 2017 in Blackpool „International Dance of the Year“



SHOPPEN. GENIESSEN. ERLEBEN.

IM HERZEN DER STADT

Mo. – Fr. bis 20 Uhr
Sa. bis 18 Uhr geöffnet



WERKStadt Limburg – das Einkaufs- und Erlebniscenter für die ganze Familie. Über 70 Geschäfte laden in historischem Ambiente zum Bummeln, Shoppen und Genießen ein.

Kernöffnungszeiten*:
Mo. – Fr. 9 – 20 Uhr · Sa. 9 – 18 Uhr
*Lebensmittelmärkte mit erweiterten Öffnungszeiten

Die WERKStadt App jetzt erhältlich:

Für unsere Kunden
90 Min. kostenloses Parken
900 Parkplätze
werkstadt-limburg.de

Bahnhofplatz 2, 65549 Limburg an der Lahn

Folgen Sie uns auf facebook:
www.facebook.com/WERKStadt.in.Limburg

PORSCHE DNA:

Gekonnter Generationen- wechsel

Langjährige Unternehmer haben viele komplexe Aufgaben im Geschäftsalltag zu lösen. Die schwierigste steht jedoch meist erst am Ende ihrer Führungszeit an: eine erfolgreiche Unternehmensnachfolge.

Wie der Generationenwechsel perfekt gelingt, zeigt die Familie Bach – seit über 80 Jahren hat sie Benzin im Blut und führt erfolgreiche Geschäfte als Autohändler unterschiedlichster Marken.

Nun steht die nächste Nachfolge an: Sebastian Bach (35) übernimmt die Geschäfte des Porsche Autohauses von seinem Vater Albrecht Bach (63).

Im Doppel-Interview verraten sie, wie ein Übergang harmonisch funktionieren kann, sprechen über die Faszination Porsche, den Dieselskandal und die Zukunft des Sportwagenherstellers.



Albrecht Bach,
63 Jahre

Sebastian Bach,
35 Jahre



Herr Bach, welche drei Worte fallen Ihnen zuerst ein, wenn Sie an Porsche denken?

Sebastian Bach:

**„Sport, Geil,
911“**

Zum Thema Sport: Porsche ist mittlerweile mehr als ein „Sportwagen“-Hersteller – es gibt eine regelrechte Faszination für die Marke. Woran liegt das?

Sebastian Bach: Porsche ist in der Tat eine Faszination: Jeder kleine Junge in Deutschland würde gerne mal Porsche fahren. Das Prinzip Porsche ist die Suche nach dem perfekten Sportwagen. Hinzu kommt Exklusivität. Gründer Ferdinand Porsche sagte einmal: Wir bauen immer ein Auto weniger als der Markt es verlangt. So hat es Porsche geschafft, die Marke seit Jahrzehnten aufrecht zu erhalten. Durch die neue Modellpalette ist sie zudem jung und alltagstauglich geworden.

Sie sprechen die Alltagstauglichkeit an. Längst sorgt nicht mehr nur der 911 alleine für Adrenalinschübe. Zu den Topsellern gehören die SUV Cayenne und Macan sowie Einstiegsmodelle wie der 718 Cayman. Hat sich die Zielgruppe von Porsche verändert?

Sebastian Bach: Porsche musste die Modellpalette anpassen. SUV ist ein Branchentrend – zudem wird es mit Frau und Kind eng im 911. Wir haben Kunden, die fahren einen 911 und einen Macan als Familienauto.

Albrecht Bach: Früher hat man 911 gefahren und z.B. einen Mercedes als Zweitwagen – heute können wir bei Porsche für viele Bereiche ein erstklassiges Fahrzeug anbieten. In den 911 einen Golfback einzuladen, ist schwierig, deswegen war der Schritt, auf eine breitere Modellpalette zu gehen genau der Richtige. Dabei tragen auch diese Fahrzeuge die Porsche DNA – sie sind Sportwagen mit höchster Ingenieurkunst.



Unternehmensgründung:
1930 – fast 90-jährige Firmengeschichte

Geführte Marken:
VW, Skoda, Ford, Audi, Porsche & Bentley

Standorte:
Limburg, Frankfurt

Der Dieselskandal hat der gesamten VW-Gruppe zugesetzt. Porsche hat nun angekündigt, dem Diesel vollständig den Rücken zu kehren und zukünftig auf Elektrofahrzeuge zu setzen. Wie stehen Sie zum Diesel und ist der Elektroantrieb wirklich das Richtige für einen Sportwagen-Hersteller?

Albrecht Bach: Ich persönlich halte die Abkehr vom Diesel für falsch. Die neue saubere Diesel-Motorenpalette hätte sogar dafür gesorgt, Abgasziele zu erreichen. Kunden sind verunsichert und haben ihr Leasing erstmal ohne neues Fahrzeug verlängert. Durch unseren engen persönlichen Kontakt zum Kunden bekommen wir das Ganze gut moderiert.

Sebastian Bach: Auch wir haben uns die Frage gestellt, ob Porsche und E-Mobilität passt. Ich kann Ihnen sagen – ja es passt hervorragend. Wenn Sie einen Cayenne mit Hybrid-Motor fahren, werden

Sie begeistert sein. Auf der Kurzstrecke fahren Sie elektrisch, auf der Autobahn genauso sportlich wie vorher mit dem bekannten Benziner. Bei voller Beschleunigung erfahren Sie einen unglaublichen Boost aus beiden Motoren – ein besonderes Fahrerlebnis. Und auch unsere rein elektrischen Fahrzeuge werden überzeugen – das neue rein elektrische Taycan-Modell ist eine Sportwagen-Zeitwende – und das ohne Abgase!

Bevor die elektrischen Modelle kommen, steht nun aber die bedeutendste Modell-Neuerung an. In 2019 wird es einen neuen 911 geben. Worauf dürfen Kunden sich freuen und wann steht das Modell bei Ihnen?

Sebastian Bach: Wir sind auch schon ganz gespannt: Ende Januar kriegen wir den neuen 911 erstmals live zu sehen. Lieferbar wird er ab März/April sein. Das neue Modell wird sich sicherlich auch in Sachen Performance weiterentwickeln –

allerdings liegt das Hauptaugenmerk innerhalb des Autos. Vernetzung mit Smartphones, moderne digitale Services – das Auto wird dem Händler automatisch den nächsten Servicetermin melden, der Kunde muss ihn nur noch bestätigen. Eine geheime Probefahrt gab es für uns leider auch nicht, wir werden ihn ebenfalls erstmals im Januar live sehen.

Kommen wir zu Ihnen, Herr Bach – sie übernehmen in jungen Jahren ein Porsche-Autohaus. War der Weg vorgezeichnet?

Sebastian Bach: Nein, tatsächlich haben meine Eltern es mir immer freigestellt. Nach dem Studium habe ich zunächst bei einer Unternehmensberatung in München gearbeitet und konnte eigene Erfahrungen sammeln. Vor acht Jahren zog es mich dann zurück in den Familienbetrieb. 2012 habe ich die Geschäftsführung im VW Autohaus übernommen, 2014 folgten Audi und Skoda. Die Automobilbranche ist in einem spannenden Umbruch, die Arbeit hier im Familienbetrieb bereitet mir große Freude.

Albrecht Bach: Ich hatte mit meinem Sohn besprochen, dass ich mich mit 63 Jahren auch aus dem Porsche-Autohaus zurückziehen möchte. Wenn ich von Zurückziehen spreche, meine ich das Ernst – wenn er Rat braucht, stehe ich ihm zur Seite, aber ansonsten muss er seine eigenen Erfolge feiern und Fehler machen können. Unsere Bentley-Autohäuser möchte ich noch bis zu meinem 70. Lebensjahr weiterführen – dort ist jahrelanger persönlicher Kundenkontakt von Nöten.

Was möchten Sie als neuer Geschäftsführer erhalten und was möchten Sie verändern?

Sebastian Bach:

„Never change a winning team“

Wir haben hier ein sehr gut gehendes Autohaus mit einer hochmotivierten und jungen Mannschaft und einem treuen Kundenstamm. Die Grundausrichtung des Autohauses wird dieselbe bleiben. Dabei müssen wir uns dem Wandel stellen: Ich werde mich vor allem um Themen wie Vernetzung und Digitalisierung kümmern und Investitionen in Zukunftsprojekte steuern. So werden wir z. B. bald eine E-Trankstelle mit Schnellladefunktion bei uns im Autohaus einweihen.

Abschließend Herr Bach, Hand aufs Herz, wenn Sie die Wahl zwischen einem Aston Martin, einem Lamborghini und einem Porsche haben. Was wählen Sie?

Sebastian Bach: Ganz ehrlich einen Porsche. Ich bin auch bereits Lamborghini gefahren, aber ein Porsche ist das ausgewogenere Auto. Mein persönlicher Favorit ist der 911 Carrera GTS. ■

Interview geführt von Christian Thielen | Fotos: Julian Wolf; Porsche AG



ANZEIGE

Exklusiv in LIMBURG
GIGI Barcelona

Zilliken
Augenoptik
& Hörakustik
Limburg | Plötze 8 | 06431-93440



Mythos. Tradition und Innovation. Damit kennen wir uns aus.

Erleben Sie die Faszination Porsche bei uns im Porsche Zentrum Limburg. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



PORSCHE

A photograph of the Porsche Zentrum Limburg building at dusk. The building is a modern, curved structure with a white facade and large glass windows. The word 'PORSCHE' is illuminated in red neon letters across the front. Inside the building, several cars are visible, including a white sports car and a red sports car. The sky is a deep blue, and a street lamp is visible on the right. A blurred car is in the foreground on the right.

PORSCHE

Porsche Zentrum Limburg
Bach Sportwagen Vertriebs GmbH
Limburger Straße 152
65582 Diez
Tel. 06432 952-911
www.porsche-limburg.de



Wenn Kälte die Seele erwärmt

Fast 24 Stunden Tageslicht im Sommer, Eiseskälte und schneebedeckte Landschaften im Winter: Lappland ist eine Landschaft der Gegensätze und für alle Reisenden interessant, die das Extreme suchen, aber auch Ruhe und Romantik.

Wer Lappland in den Wintermonaten einen Besuch abstattet, der benötigt vor allem eines: gute und hochwertige Winterkleidung, die vor Schnee und eisigem Wind schützen. Daneben sollten Reisende Zeit mitbringen. Zum einen, weil es hoch oben im Norden Finnlands, Schwedens oder auch Norwegens viel zu erleben gibt, zum anderen, weil es die Wahrscheinlichkeit erhöht, eine der sagenumwobenen Polarnächte zu erleben.



Foto: Colourbox.de

TRAU(M)RINGE

RUBIN

JUWELIER

LIMBURG | NEUMARKT 2 | TELEFON 06431-5840401

Erleben, Genießen, Fotografieren

Einmal im Leben Polarlichter sehen, diesen Wunsch hegen viele Unternehmenslustige, die sich ein wenig mit der Materie beschäftigt haben. Von September bis März ist ein guter Zeitpunkt, die Aurora Borealis, wie sie noch genannt werden, zu beobachten. Denn nicht nur im Mittwinter (November bis Januar) sind die bunten Streifen am Himmel zu sehen, auch im Spätherbst und dem beginnenden Frühjahr können Reisende Glück haben. Wer vor Temperaturen jenseits der -20 Grad-Marke zurückschreckt, der sollte jedoch vor allem den September als Reisemonat in Betracht ziehen.

Den Sonnenwind zu fotografieren, wie er auf das Magnetfeld der Erde trifft, ist nicht nur für Profis ein besonderes Erlebnis. Auch Hobbyfotografen suchen die Herausforderung, die Stimmungen in der Dunkelheit einzufangen. Längst gibt es Reiseanbieter, die sich auf diese Klientel spezialisiert haben. Zumal nicht nur die Nordlichter außergewöhnliche Motive garantieren. Besonders begehrt ist dabei etwa die Inselgruppe der Lofoten (Norwegen), denen die Einwohner nicht umsonst das Prädikat „Schönste Inseln der Welt“ verliehen haben. Unberührte Natur,

entlegene Fischerdörfchen, Berge, Fjorde und seltene Wildtiere bieten viele Möglichkeiten zum Erleben, Genießen – und eben auch zum Fotografieren. Die Nordlichter bieten hier imposante Lichtspiele, die darauf warten, von den Kameras „eingefangen“ zu werden – zu Land oder an Bord der Kreuzfahrtschiffe, die diese besondere Landschaft ansteuern.

Wie man sich bettet...

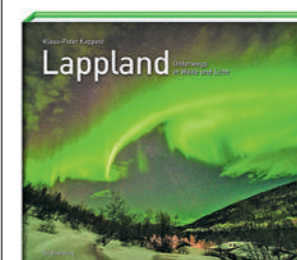
Doch eine Schiffskabine ist längst nicht der außergewöhnlichste Übernachtungs-ort, den Lappland zu bieten. Wer auf der Suche nach extravaganteren Stätten ist, um sich zu betten, der wird schnell fündig. Angefangen mit Glasiglus oder Schneehotels bis hin zu Baumhaus-Hotels. Eine große Dichte besonderer Übernachtungsmöglichkeiten ist unter anderem rund um Rovaniemi zu finden, der Hauptstadt von Finnisch Lappland und offizielle Heimatstadt des Weihnachtsmannes. In einer Welt aus Eis und Schnee übernachten die Gäste dort im Schneehotel. In einem warmen Thermoschlafsack verbringen sie eisige Nächte, bei null bis -5 Grad Celsius Raumtemperatur – was fast schon muckelig warm ist bei bis zu -25 Grad im Außenbereich. Eis-Skulpturen und farbige Beleuchtung sorgen für romantische Stimmung. Wer sich auf-

wärmen möchte, der wärmt sich in den Schneesaunen und oder in den „Außen Hot Pools“. Nicht minder exklusiv geht es im Arktis-Baumhaus-Hotel zu. Mit Blick über die Baumkronen und einer Einrichtung im nordischen Design verbinden sich Natur- mit Entspannungsurlaub. Und für märchenhafte Stimmung sorgt das Santadorf in der Nähe ja ohnehin, denn hier ist wirklich an jedem Tag Weihnachten. Zugegeben, wer dem Büro oder dem Hauptpostamt des Weihnachtsmanns einen Besuch abstattet, der muss ein wenig für Kitsch übrighaben. Doch für Weihnachtsfans bleiben keine Wünsche offen...

Die „Mutter aller Eishotels“ steht übrigens im schwedischen Teil von Lappland, genauer gesagt in Jukkasjärvi. Bereits 1989 legten japanische Künstler dort den Grundstein, als sie in einem Iglu ihre Eisskulpturen präsentierten. Einige Gäste übernachteten spontan in diesem Iglu und die Geschichte des Eishotels rund 200 Kilometer vom Polarkreis nahm ihren Lauf. Seitdem werden jedes Jahr aufs Neue im Winter Eisblöcke aus dem gefrorenen Fluss Torne geschnitten und kunstvoll drapiert. Klingt verrückt? Ist es auch. Genau das Richtige also für jene, die Minusgrade auch nachts eiskalt in Kauf nehmen.



BUCHTIPP



Klaus-Peter Kappest:
Lapland –
Unterwegs in Weite und Licht

176 Seiten, 206 lackierte Abbildungen,
erschienen 2018 im Tecklenborg Verlag,
ISBN 13: 978-3-944327-59-4.

Seit über dreißig Jahren bereist der Fotograf Klaus-Peter Kappest schon den äußersten Norden Europas. In seinem neuen Bildband zeigt er die ursprüngliche Natur dieser rauen Landschaft mit ihrer klaren Luft und den intensiven Farben. Den roten Faden bilden dabei seine vielen Begegnungen mit den Einheimischen. Die Kultur der Samen und Lappländer beruht auf Naturverbundenheit und Hilfsbereitschaft. Denkweise, Lebenseinstellung und Alltag der Menschen des Nordens, die zu den indigenen Völkern gezählt werden, gibt dem Reisenden Erstaunliches mit auf den Weg.

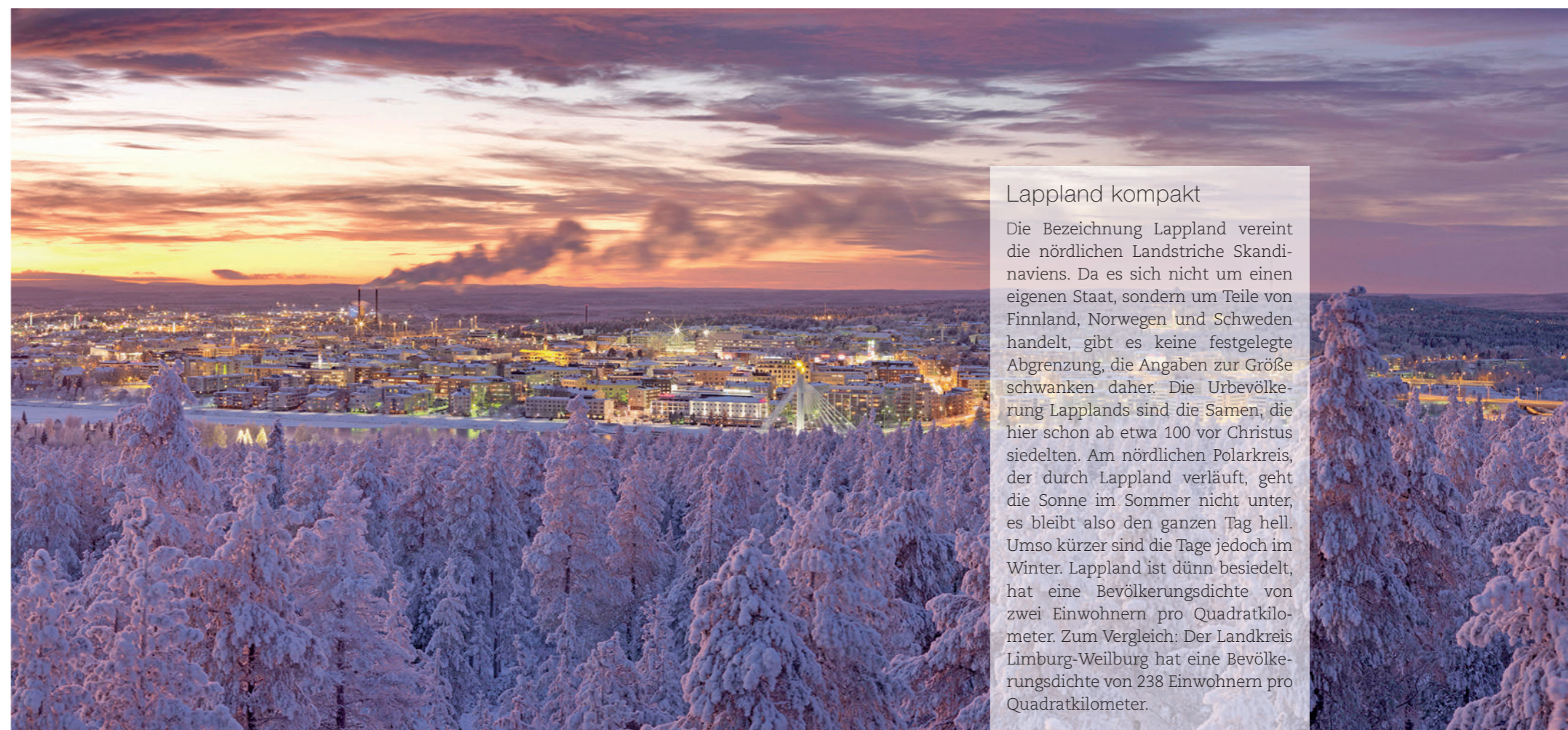


ANZEIGE

Ho ho ho

Noch einmal zurück zum berühmtesten Mann Lapplands, vielmehr zu seiner Art sich fortzubewegen: Genau wie der Weihnachtsmann können die Besucher mit dem Rentierschlitten die Gegend erkunden. Magische Momente bei einer Tour durch den verschneiten Wald sind dabei gewiss garantiert – auch ohne Santa. Übrigens: Im hohen Norden von Finnland, Norwegen oder Schweden keinem Rentier zu begegnen, ist nahezu unmöglich. Denn sie sind oft in der Nähe von Straßen und Wohngebieten zu finden. Doch auch etwas außerhalb, beispielsweise beim Skifahren, können die Tiere oft erspäht werden. Tierisch gut an kommt bei Urlaubern auch eine Fahrt mit dem Huskyschlitten, den Abenteuerlustige selbst durch die Winterlandschaft lenken. Nach einer ausgiebigen Schlittenfahrt darf natürlich eines im hohen Norden nicht fehlen: ein Saunagang. Nicht das Einzige, was in der Landschaft nördlich des Polarkreises Körper und Seele erwärmt. ■

Text: Katja Hommes
Fotos: ©Visit Rovaniemi (Rovaniemi Tourism & Marketing Ltd.);
Asaf Kliger/icehotel/imagebank.sweden.se / www.icehotel.com



Lapland kompakt

Die Bezeichnung Lappland vereint die nördlichen Landstriche Skandinaviens. Da es sich nicht um einen eigenen Staat, sondern um Teile von Finnland, Norwegen und Schweden handelt, gibt es keine festgelegte Abgrenzung, die Angaben zur Größe schwanken daher. Die Urbevölkerung Lapplands sind die Samen, die hier schon ab etwa 100 vor Christus siedelten. Am nördlichen Polarkreis, der durch Lappland verläuft, geht die Sonne im Sommer nicht unter, es bleibt also den ganzen Tag hell. Umso kürzer sind die Tage jedoch im Winter. Lappland ist dünn besiedelt, hat eine Bevölkerungsdichte von zwei Einwohnern pro Quadratkilometer. Zum Vergleich: Der Landkreis Limburg-Weilburg hat eine Bevölkerungsdichte von 238 Einwohnern pro Quadratkilometer.

IM INTERNET

Weitere Informationen und Impressionen rund um Reiseziele und Sehenswürdigkeiten gibt es auch folgenden Internetseiten:

www.visitfinland.com

www.visitnorway.de

www.visitsweden.de

www.visitrovaniemi.fi/de/



**„Immobilien als
Geldanlage stehen
hoch im Kurs.“**

**Fragen Sie nach unseren
Angeboten im Bereich
Immobilien / Pflegeheimen**



**Seniorengerechte und
behindertenfreundliche
Wohnungen bzw.
Pflegeappartements in**

**Limburg
Niedernhausen
Hadamar | Villmar
Hünf.-Dauborn
Wettenberg
Dieblich | Hungen**

**Wir beraten Sie gerne!
Infotelefon:
06431-2198-0
www.abid-gmbh.de**

 **WOHLTÄTIGKEITSBALL 2019**
LIONS CLUB LIMBURG-DOMSTADT



DIE Welt IST GENUG

23. März 2019
Josef-Kohlmaier-Halle, Limburg

Infos + Anmeldung unter:
www.lions-limburg.de/anmeldung

Stilvolles Ambiente // Kulinarische Überraschungen
Erstklassige Tanzmusik // Tombola mit hochwertigen Preisen

Bilder: ©Stock.com - Copyright: Marcel C. Inarik, Shrek20



Willkommen im CLUB DER LEGENDEN

Der Bad Camberger Walter Eichhorn zieht in die „Hall of Fame“ / Ein Oskar für sein Lebenswerk

Warum er fliegt, kann Walter Eichhorn nicht sagen. Nur, dass ihm was fehlen würde, wenn er's nicht täte. Mit Angst vorm Fliegen hat er sich noch nie auseinandergesetzt. Auch jetzt, mit 82 Jahren, nicht. Warum auch? Bei 21.000 Stunden am Himmel ist man sicher. Vielleicht früher mal beim Fallschirmspringen? „Ja, da ganz sicher“, nickt er und denkt an seinen ersten Sprung im freien Fall, als er die Reißleine zu einem äußerst ungünstigen Zeitpunkt gezogen hatte.



Ansonsten ist der 82-jährige beneidenswert furchtlos. „Das kommt davon, weil ich meinem Traum vom Fliegen hinterhergejagt bin“, meint er. Und als er ihn schließlich packen konnte, hat er ihn festgehalten. Sein ganzes Leben lang – bis heute. Das fliegende Ausnahmetalent gehört zu den schillerndsten Persönlichkeiten der Luftfahrt. Im August 2018 hat er Einzug gehalten in die „Hall of Fame“, einem exquisiten Zirkel, dem weltweit nur 103 Stars der Luftfahrt angehören. Damit steht Eichhorn gleichberechtigt neben Persönlichkeiten wie Stratosphären-Jumper Felix Baumgarten oder dem Weltumrunder in neun Tagen, Dick Rutan. Aber auch Buzz Aldrin, der als zweiter Mensch den Mond betreten hat, und sein deutscher Kollege Ulf Merbold sind unter den Luftabenteurern. Doch damit nicht genug. Hollywood-Legenden wie Harrison Ford, John Travolta, Kurt Russell und Tom Cruise haben sich nicht nur in den Living Legends of Aviation verewigt, einige waren auch Weggefährten des smarten Buschpiloten Walter Eichhorn, der eine so ungewöhnliche und unvergleichliche Karriere bis zum Lufthansa-Piloten hingelegt hat.

Der große Traum vom Fliegen

Schon als kleiner Junge gab es für Walter nur den einen Wunsch: einmal Pilot werden. Der Vater, selbst bei der Luftwaffe und sein großes Vorbild, war auf dem Fliegerhorst bei Jever stationiert gewesen. Tagtäglich hatte der Junge die Flugzeuge über das Dach fliegen sehen, hauptsächlich Jagdflugzeuge vom Baumuster Messerschmitt Me 109.

Doch Walters Traum vom Fliegen sollte so schnell nicht Wirklichkeit werden. Im Deutschland der Nachkriegsjahre war eine Ausbildung zum Piloten nicht mehr möglich. Über Umwege sollte es Eichhorn dennoch gelingen.

Als er mit 19 Jahren seine Lehre als Kfz-Schlosser beendet, hat er bereits einen festen Plan geschmiedet. Von seinem kargen Lehrlingslohn und später als Lkw-Fahrer (mit 84 Arbeitsstunden in der Woche) spart er sich Geld zusammen, um nach Kanada auszuwandern. Dort will er den Pilotenschein machen.

Ein halbes Jahr arbeitet er in einem Sägewerk, kehrt dann in seinen alten Beruf zurück - und ist zufällig nur fünf Minuten vom Hafen entfernt. Mit der Fähre kann er zum Toronto Island Airport übersetzen. „Auf dieser Insel habe ich mit dem Fliegen begonnen“, erinnert sich Eichhorn. Als er seinen Pilotenschein in der Tasche hat, wartet auch schon das nächste Projekt auf ihn: Walter nimmt Fallschirmflugstunden. Später einmal wird er Absetz-Pilot der kanadischen Fallschirm-Nationalmannschaft sein und mit seiner eigenen Flugformationstruppe „Walters Vögel“ Geschichte schreiben.

Ein Buschpilot im Lufthansa-Cockpit

In Deutschland haben sich die Zeiten mittlerweile geändert, Piloten werden händeringend gesucht. Die Nachwuchssuche der Lufthansa zielt eigentlich auf Bundeswehrpiloten. Aber Eichhorn, mittlerweile als Berufspilot in Kanada zugelassen, schafft die Aufnahmeprüfung. Jetzt muss alles sehr schnell gehen. Er verkauft in Kanada seine erste North American T-6, zieht um nach Deutschland.

Als Seiteneinsteiger kämpft er sich nach oben und schafft die schwere Pilotenausbildung. Am Ende sind es 30 Jahre, die er für die Deutsche Lufthansa fliegt, davon 24 Jahre als verantwortlicher Kapitän im europäischen und US-amerikanischen Luftraum.



Walter Eichhorn ist der weltweit einzige, noch lebende Pilot mit den meisten Flugstunden auf der Messerschmitt Me 109. Vor ihm war kein Flugzeug sicher. Mehr als 60 verschiedene Flugzeugtypen und -muster hat er geflogen, ob mit Kolben- oder mit Jetantrieb.

RANGE ROVER EVOQUE BLACK EDITION

MEHR EVOQUE GEHT NICHT.



ABOVE & BEYOND



3 JAHRE GARANTIE
MAX. 100.000 KM GEMÄSS GARANTIEBEDINGUNGEN

JETZT AB MTL. 399,-€ LEASEN.*

Der Evoque begeistert erneut. Vom ersten Moment an sorgte er als erster seiner Art für Aufsehen. Kraftvoll und dennoch elegant. Wild und trotzdem immer stilvoll. Nun bekommt unsere Designikone einen noch aufregenderen Look. Schwarze Akzente geben dem klassischen Auftritt des Range Rover Evoque eine spannende Wendung, die alle Blicke auf sich zieht. Und das nicht nur in Schwarz.

Entdecken Sie den Range Rover Evoque Black Edition. Jetzt bei uns.

British Premium Cars GmbH
In den Sieben Morgen 2, 56077 Koblenz
Tel.: 0261-962470
E-Mail: info@british-premium-cars.de

LEASINGANGEBOT	
Range Rover Evoque 2.0i TD4 110kW (150 PS) (Automatik)	
Monatliche Leasingrate	399,- €*
Barpreis	48.627,- €
Leasingsonderzahlung	0,- €
Laufzeit	48 Monate
Gesamtfahrleistung	40000 km
Sollzinssatz p. a. gebunden	-4,38 %
Effektiver Jahreszins	-4,29 %
Gesamtbetrag	19.152,- €

* Ein Leasingangebot vermittelt für die Land Rover Bank, eine Zweigniederlassung der FCA Bank Deutschland GmbH, Salzstraße 138, 74076 Heilbronn. Widerrufsrecht nach § 495 BGB für Verbraucher. Nicht kombinierbar mit weiteren Aktionen. Das Angebot ist gültig solange der Vorrat reicht.

Kraftstoffverbrauch Range Rover Evoque 2.0i TD4 110kW (150 PS) (Automatik) in l/100km: 7,5 (innerorts), 5,7 (außerorts), 6,4 (komb.); CO₂-Emission in g/km: 168; Effizienzklasse: C. Abb. zeigt Sonderausstattung.



Kinoheld und Top-Gun-Freundschaft

Eichhorns Leidenschaft fürs Fliegen hatte sich bereits in den 80er Jahren in der Filmwelt rumgesprochen. Immer wenn es um die - selbst für erfahrene Piloten - schwer händelbare Messerschmitt Me 109 ging, war Eichhorn gefragt. Mit der englischen Fernsehserie „Piece of Cake“ begann er 1988 seine fliegende Filmkarriere, mit „Memphis Belle“ kam er 1990 in die Kinos Großbritanniens, Kanadas und der USA. Seinen letzten Auftritt als Me-Pilot hatte er dann 2007 in „Operation Walküre“ mit Tom Cruise als Hauptdarsteller. Dafür hatte er zwölf Stunden in der Luft verbracht, gesehen hat man im Film nur wenige Sekunden. Dass er der Pilot war, kann man lediglich im Abspann lesen.

Sein prominenter Lehrer für die Me 109 war im Übrigen fliegerlegende Erich „Bubi“ Hartmann, der erfolgreichste deutsche Jagdflieger aller Zeiten. Von ihm hatte er seine theoretische Einweisung erhalten. Für die Messerschmitt-Stiftung wurde Eichhorn als einziger Pilot, der noch die restaurierten Bf 109-Muster fliegen und damit andere Piloten einweisen konnte, unverzichtbar. Mit Sondererlaubnis durfte er noch über das 70. Lebensjahr hinaus weitere zwei Jahre fliegen.

KONTAKT

www.eichhorn-air.de

Verstanden sich auf Anhieb gut: Walter Eichhorn und Weltstar Tom Cruise bei den Dreharbeiten zu „Operation Walküre“, dem Blockbuster über das Attentat auf Hitler.



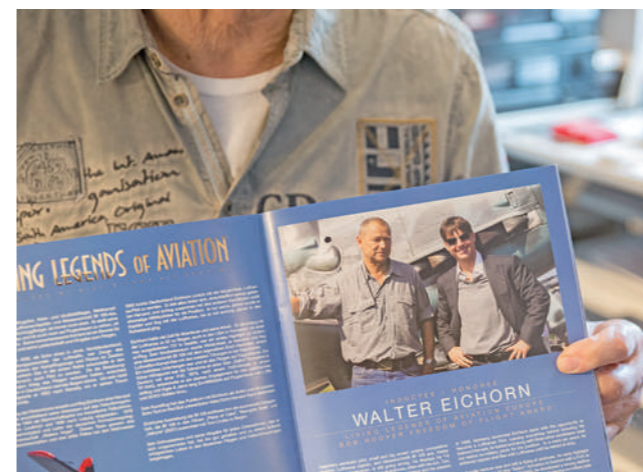
BUCHTIPP



36.000 Stunden am Himmel

Zu beziehen über www.flyaholic.de.

Das Leben des Himmelsstürmers Walter Eichhorn hat Michael Linke, ein Vereinskamerad der Flugsportgruppe Elz, detailliert und spannend aufgezeichnet. Die Biografie mit dem Titel „36.000 Stunden am Himmel“ ist inzwischen schon in dritter Auflage erschienen.



Noch kein Ende des Flieger-Kapitels

Mit seinen 82 Jahren hat der Mann aus Bad Camberg das Kapitel Fliegen noch nicht abgeschlossen. Nur beim Kunstfliegen ist er kürzer getreten. „Auf Anraten meines Arztes“, schmunzelt er. Gemeinsam mit Sohn Toni, der als Lufthansa-Pilot in die Fußstapfen seines Vaters getreten ist, hat er vor 26 Jahren eines der erfolgreichsten Formationskunstflugteams Europas aus der Taufe gehoben.

Für den ehemaligen Deutschen Meister in der Semiakrobatik ist auch heute noch Fliegen wesentlich beruhigender als Autofahren. Er ist fest davon überzeugt: „Die Fahrt zum Flughafen ist das Gefährlichste am Fliegen.“

Text: Edith Billigmann | Fotos: Julian Wolf



Leben und Wohnen im Herzen von Limburg

„Wohnstadt Limburg“



Es stehen noch attraktive Wohnungen zur Miete (Erstbezug) und zum Kauf zur Verfügung.

ABID Wohnstadt

„So viel Selbstständigkeit wie möglich, so viel Hilfe wie nötig“

provisionsfrei

- Betreutes Wohnen
- Aktives Wohnen

Informieren Sie sich unverbindlich über Kauf- und Mietmöglichkeiten!

Wir beraten Sie gerne!
 Infotelefon:
 06431-2198-0
www.senioren-immobilien.de

STECKBRIEF



Name:

Walter Eichhorn

Beruf:

Flugkapitän a.D.
bei der Lufthansa

Hobby:

Fliegen und Fallschirmspringen

Flugstunden:

21.000

Geflogene Flugzeugmuster:

North American T-6, S-211,
JU-52, Convair 340, B-727,
A300, DC-10, B-747, P-51,
Me-109, L 29 „Delfin“,
Galeb G-2, . . .

Auszeichnungen:

Living Legends of Aviation;

Bob Hoover Freedom
of Flight Award

Siege:

3 x Deutscher Meister und
3 x Bronze bei Weltmeisterschaft
mit seinem Fallschirmspringer-
Team „Walters Vögel“

Deutscher Meister 1980
in der Semiakrobatik

Gewinner des deutschen
Kunstflugpokals

GOURMET



Gesund & schlank
dank 100 % Wild

Einzigartig in Europa

Gourmet Wild

Wir garantieren
echte 100 % Wild.



Fettarm

Lactosefrei

Glutenfrei

100 % natürlich
ohne geschmacksverstärkende
Zusatzstoffe

SAUNAFASS



SAUNAHAUS



Das Schwitzbad in der Sauna fördert die Gesundheit und dient der Entspannung



ELEMENTSAUNA



INFRAROTKABINE



AUSGLEICH ZUM ALLTAG



Die Gesundheit verbessern, Krankheiten vorbeugen, abhärten oder einfach mal entspannen und den Alltag hinter sich lassen. All das kann ein Saunagang bewirken.

**Wie das richtig geht?
Hier die wichtigsten Regeln:**



Vorher:

- 1| Vor dem Beginn schon mit der Entschleunigung beginnen: Eine ausgiebige warme Dusche hilft dabei, den Kopf schonmal abzuschalten und den Körper vorzubereiten.
- 2| Gut abtrocknen: Trockene Haut schwitzt besser.
- 3| Nicht mit zu vollem, aber auch nicht mit leerem Magen in die Sauna.
- 4| Handtuch nicht vergessen.

Währenddessen:

- 1| Suchen Sie den für Ihre Bedürfnisse richtigen Platz: Da warme Luft nach oben steigt, ist es auf den oberen Bänken heißer. Für Sauna-Anfänger ist es also ratsam, die Bänke der unteren oder mittleren Reihe zu wählen.
- 2| Liegend entspannt es sich am besten, aber einige Minuten vor dem Beenden des Saunagangs aufsetzen, damit der Kreislauf sich auf das Aufstehen vorbereiten kann.
- 3| Wer sich nicht gut fühlt, sollte die Sauna langsam verlassen.
- 4| Für alle anderen gilt: Mindestens 8 Minuten aber höchstens 12 bis 15 Minuten sollte ein Durchgang dauern.

Danach:

- 1| Zuerst an die frische Luft: Um die Atemwege zu kühlen und Sauerstoff zu tanken, sollten es etwa zwei Minuten Aufenthalt draußen sein.
- 2| Mit einem Schlauch abkühlen oder unter die Schwalldusche. Vor dem Abkühlen im Kaltbad auch auf jeden Fall duschen, um den Schweiß abzuwaschen. Achtung: Saunieren hat nur eine gesundheitsfördernde Wirkung, wenn die Abkühlung durch Kaltwasser und Frischluft stark genug ist.
- 3| In der Entspannungsphase ein warmes Fußbad: Das verhindert das Nachschwitzen.
- 4| Jetzt ist es Zeit für den Ruheraum und eine entspannende Pause.
- 5| Danach: Einfach noch einmal von vorn beginnen. Grund: Richtig wirksam wird ein Saunabesuch meist erst nach weiteren zwei Saunagängen. Mehr als drei Gänge vergrößern die gesundheitsfördernde Wirkung übrigens laut Studien nicht.
- 6| Trinken Sie erst wieder nach dem letzten Saunagang.



Text: Karin Adelfang
Fotos: fotostuttgart; Dreadlock; fotoXS; Markus Mainka; svetography



0%
Finanzierung
möglich

Ihr **Holz-wurm-Team**

Der Holz-wurm GmbH

Haindorf 14 · 56459 Rothenbach-Obersayn
Tel. 02666 913980 · Fax 02666 91398-33

www.holz-wurm-obersayn.de
info@holz-wurm-obersayn.de

Geschäftsführer: Gerd Häbel, Steffen Häbel

Öffnungszeiten:
Mo. – Fr., 9 – 17 Uhr und Sa. 8 – 16 Uhr

Online bestellen unter www.holz-wurm-obersayn.de.

Solange Vorrat reicht. Alle Angaben ohne Gewähr, Irrtümer vorbehalten. Alle Angebote ohne Dekoration und Accessoires. Preisänderungen vorbehalten. Deutschlandweiter Versand (ohne Inseln) gegen Aufpreis möglich.

0%
Finanzierung
möglich



Ihr **Holz-wurm-Team**

Der Holz-wurm GmbH

Ausstellung & Fachberatung
Auf der Heide 4 · Industriegebiet Hahner Stock
56244 Hahn

www.holz-wurm-obersayn.de
info@holz-wurm-obersayn.de

Geschäftsführer: Gerd Häbel, Steffen Häbel

Öffnungszeiten:
Mo. – Fr., 9 – 17 Uhr und Sa. 8 – 16 Uhr

Online bestellen unter www.holz-wurm-obersayn.de.

Solange Vorrat reicht. Alle Angaben ohne Gewähr, Irrtümer vorbehalten. Alle Angebote ohne Dekoration und Accessoires. Preisänderungen vorbehalten. Deutschlandweiter Versand (ohne Inseln) gegen Aufpreis möglich.

Spieglein, Spieglein an der Wand ...

Der Limburger Arzt Dr. Wildenhues zu Möglichkeiten und Grenzen der kosmetischen Medizin

Wer Dr. Wildenhues aufsucht, ist in der Regel nicht krank, sondern unzufrieden mit seinem Aussehen. Ob Falten, Reiterhosen oder Fettpolster am Bauch - erst wenn der Blick in den Spiegel zu sehr am Selbstbewusstsein kratzt, wagen die meisten den Schritt zum Arzt. Der Limburger Chirurg und Leiter des Instituts für kosmetische Medizin, Dr. Bernward Wildenhues (66), kennt die Sorgen und Nöte seiner Patienten. Er ist überzeugt: „Ästhetische Eingriffe sind ein echter Zugewinn an Lebensqualität, und das bei minimalem Risiko.“ Was kann die ästhetische Medizin und wo sind ihre Grenzen? Und was ist, wenn Wünschenswertes und Machbares zu weit auseinander klaffen? Wir haben nachgefragt.



Herr Dr. Wildenhues, die Statistik sagt, dass Frauen deutlich häufiger Schönheitskorrekturen vornehmen lassen als Männer. Können Sie das auch für Ihr Institut bestätigen?

Dr. Wildenhues: Das ist tatsächlich so. Man kann schon sagen, dass das Verhältnis Frauen – Männer bei 80:20 liegt. Allerdings holen die Männer seit einigen Jahren auf. Insbesondere bei homosexuellen Männern ist der Anteil überproportional erhöht.

Mit welchen Wünschen treten die Patienten an Sie heran? Gibt es da eine sogenannte „Rangliste“?

Dr. Wildenhues: Ja, die gibt es und hat mit dem natürlichen Alterungsprozess zu tun. Falten werden schon bei Frauen ab 20 als störend empfunden, Schlupflider können sich mit den Jahren bilden und sind nicht nur ein kosmetisches Problem. Und der Bauch, den wir langsam, aber stetig vor uns hertragen, drückt aufs Selbstbewusstsein. Aber auch übermäßiges Schwitzen ist ein nicht zu unterschätzendes Thema.

Altern ist doch ein natürlicher Prozess.

Warum sollten wir den kaschieren?

Dr. Wildenhues: Die Bevölkerung wird immer älter, bleibt aber auch länger vital. Manch gefühlter junger Geist steckt in einem sichtbar gealterten Kopf. Das passt nicht mehr zur eigenen Lebenseinstellung und zu dem Bild, das wir anderen von uns vermitteln möchten. Diese Menschen wollen ja nicht ihre Identität ändern, sondern möchten mit einem verjüngten Gesicht und Körper ihr Leben ein Stück lebenswerter machen.

Einige Beispiele, bitte!

Dr. Wildenhues: Nehmen wir Beförderungen oder Bewerbungsgespräche. Auch ein Arbeitgeber hat ein bestimmtes Bild im Kopf und verbindet mit Dynamik und Erfolg eine jugendliche Ausstrahlung. Ein verhärmtes Gesicht, Bierbauch oder großflächige Schweißflecken sind keine Aushängeschilder. Und dagegen kann man etwas tun. Auch bei der Partnersuche spielt natürlich ein gepflegtes Äußeres eine entscheidende Rolle.

Schönheit ist ein boomender Markt und kosmetische Medizin ein Bereich, der immer stärker gefragt wird. Warum?

Dr. Wildenhues: Die Gesellschaft hat sich verändert und verlangt von uns sowohl im privaten als auch im beruflichen Bereich größere Flexibilität. Wenn sich traditionelle Bindungen lösen, wird der Körper zum Investitionsgegenstand, sei es für die eigene Karriere, sei es für die Partnerwahl.

Was passiert im Alter?

Dr. Wildenhues: Der Körper verändert sich sichtbar. Man wird kleiner, das Becken breiter, im Gesichtsbereich verlieren wir an Volumen. Augenlider beginnen zu hängen, Nase und Kinn scheinen



„Der Trend, den Körper nach den eigenen Vorstellungen verändern zu können, ist auch eine Folge der Individualisierung.“



größer zu werden. Die Hautstruktur verändert sich und erschlafft, sogenannte Hamsterbäckchen bilden sich aus, die Mundwinkel bekommen einen Zug nach unten. Das Gesicht wird faltig, wirkt traurig, müde und abgespannt. Am Bauch bilden sich typische Fettpolster, bei Frauen sind auch Hüften, Beine und Po betroffen, je nach genetischer Veranlagung. Das Gewebe erschlafft.

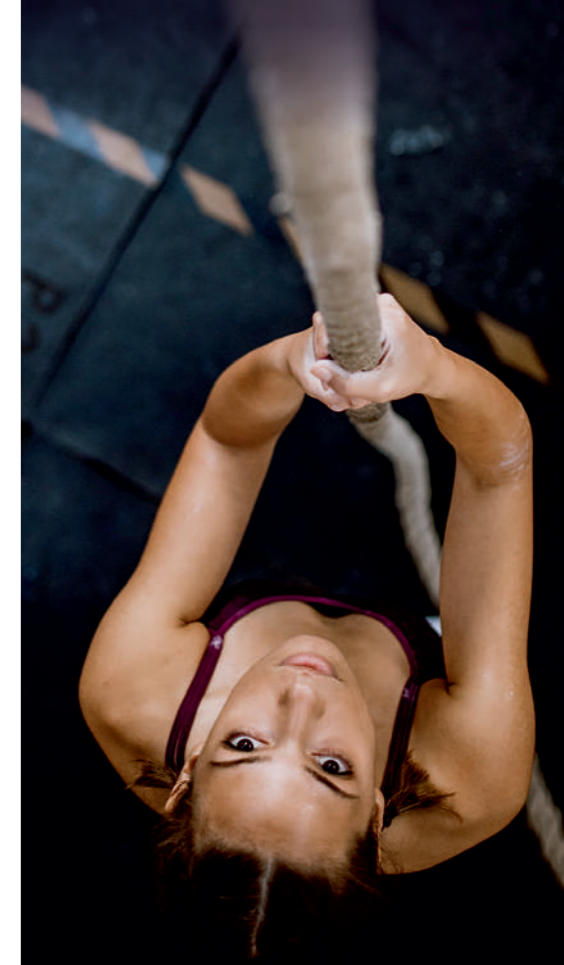
Aber dagegen kann man doch etwas tun! Mit einer gesunden Lebensführung, einer ausgewogenen Ernährung und viel Sport.

Dr. Wildenhues: Da muss ich Sie leider enttäuschen. Dieses Gerücht hält sich hartnäckig. Die Umverteilung der Körperproportionen kann man nicht verhindern. Sie kommt altersbedingt und ist genetisch veranlagt. Das typische Fettverteilungsmuster zeigt sich bereits in der Pubertät. Auch die Bedeutung gesunden Essens wird überbewertet, der Einfluss auf die Alterungsprozesse ist gering. Wir Menschen sind Allesverwerter und können unser Schönheitsideal nicht durch eine spezielle Ernährung positiv beeinflussen.



REACH YOUR GOALS

FITFUN



Erleben Sie mehr Fitness, mehr Kraft, mehr Energie und genießen Sie Ihre Erfolge.

fitfun-limburg.de

Aber eines ist richtig: Starke Raucher und sonnenhungrige Menschen beschleunigen den Alterungsprozess der Haut noch einmal deutlich. Zum Thema Sport: hilft natürlich, das Gewicht zu halten und durch Muskelaufbau und Kreislauftraining den Körper bis ins höhere Alter fit zu halten. Aber der Extremsportler und extrem Schlanke hat meistens ein anderes Problem: Der Körper ist noch wohlproportioniert, aber das Gesicht erscheint mangels Volumen schon ausgemergelt.

Also bleibt dann nur noch der Gang zum Schönheitschirurgen - oder zu Ihnen?

Dr. Wildenhues: Wenn Sie so wollen, ja. Im Unterschied zum Schönheitschirurgen arbeite ich nicht invasiv unter Vollnarkose. Meine Eingriffe erfolgen ausschließlich unter lokaler Betäubung.

Was ist bei der kosmetischen Medizin machbar? Wo stößt sie an ihre Grenzen?

Dr. Wildenhues: Botox, Faltenfiller und Phenol-Peeling sind die gängigen Methoden für die Behandlung von Falten und zur Rekonstruktion der Haut. Je nach Produkt hält eine Behandlung bis zu einem Jahr, ein tiefes Peeling auch länger. Faceliftung bleibt dem Gesichts-Chirurgen vorbehalten. Ein neuer Ansatz in der kosmetischen Medizin ist das Fadenliftung, bei dem das Gesicht ohne Skalpell gestrafft wird. Das neue Verfahren gehört aber, wie alle anderen Verfahren auch, in die Hände eines erfahrenen Arztes.

Gute Erfolge und eine deutliche Reduktion des Körperumfangs lassen sich mit der Fettabsaugung erzielen. Auch hier ist Aufklärung ganz wichtig: Fettabsaugen dient nicht der Gewichtsreduktion, sondern ist angezeigt, wenn Dysproportionen durch eine Fettverteilungsstörung vorliegen, wie etwa bei einer Reiterhose. Da helfen keine Diäten, auch kein Fasten und kein Sport, weil die Anzahl

der Fettzellen sich dadurch nicht ändern lässt. Die Fettzellen können bestenfalls schrumpfen, bleiben aber in der Anzahl immer erhalten. Bei der Fettabsaugung werden diese überschüssigen Fettzellen dauerhaft entfernt und es entsteht gewollt eine großflächige Wunde. Die Wundheilung führt dann dazu, dass sich die Bindegewebsfasern zusammenziehen und die Haut sich wieder anlegen kann. Das ist der große Vorteil gegenüber der Kryotherapie, die durch Vereisung die Fettzellen zum Absterben bringt, aber keine Körperkonturung bewirken kann.

Und dann gibt es ja auch noch die Möglichkeit, die entnommenen Fettzellen für den Volumenaufbau der Brust zu verwenden, falls das gewünscht ist. Damit lässt sich eine sanfte Vergrößerung um bis zu einer Körbchengröße erzielen.

Wo setzen Sie sich persönlich die Grenzen?

Dr. Wildenhues: Bei Kindern und Jugendlichen. Da ist eine Behandlung aus rein kosmetischen Gründen tabu. Die Körperentwicklung ist noch nicht abgeschlossen, die Wahrnehmung des eigenen Körpers oft verzerrt. Das wäre unverantwortlich. Ebenso, wenn dem Bedürfnis nach Körperveränderung eine psychische Erkrankung zugrunde liegt. Das tue ich auch aus Selbstschutz, denn ein solcher Mensch wird mit dem Behandlungsergebnis nie zufrieden sein.

Ein weiteres Ausschlusskriterium ist, wenn Wunsch und Realität zu weit auseinander liegen.

Wie halten Sie es selbst mit der Schönheit?

Alles Natur?

Dr. Wildenhues: Ja, alles natürlich, so wie es bei einer Patientenbehandlung auch immer sein soll. Aber nachgeholfen habe ich schon immer wieder einmal. Und wissen Sie was, ich fühle mich ganz wohl dabei.

Interview geführt von Edith Billigmann
Fotos: Julian Wolf; andreaobzerova, inarik - adobe.stock.com

KONTAKT

KoMed – Institut für kosmetische Medizin

Joseph-Schneider Straße 7 | 65549 Limburg

Telefon: 06431 939911

E-Mail: KOMED-Limburg@t-online.de



Interhyp-Beratung: Für eine runde Baufinanzierung.



**Bester
Baufinanzierer**

**Testsieger
Ausgabe 08/2018**

EURO

- Beste Konditionen
- Überall in Ihrer Nähe
- 400 Banken im Vergleich
- Persönlich vor Ort

Interhyp Limburg
Bahnhofsplatz 2a

www.interhyp.de/limburg
06431 909036-0

interhyp
BAUFINANZIERUNG

AUSGEREIFT!

Den ersten Whiskey schwenkte Robin Pitz bei seiner Abifeier im Glas. Sein geschmackliches Urteil fiel vernichtend aus. Das sollte sich bald ändern. 28 Jahre später ist er einer der gefragtesten Kenner der edlen Spirituose in ganz Deutschland.

Seine Bar in Limburg – die Villa Konthor – lockt Whiskyfans aus aller Welt. Das ausgereifte Konzept aus stilechtem Gewölbekeller und Eventlocation kommt bei Einsteigern und Kennern gleichermaßen gut an. Pitz versteht es, seine eigene Faszination zu vermitteln. Denn wer einmal für Whiskey brennt, der hält das Feuer am Lodern.

Was fasziniert den gelernten Barkeeper so sehr an diesem besonderen Getränk? Natürlich ist es die Vielfalt des Geschmacks. Und die Exklusivität. Zu Pitz' Favoriten zählen schottische Single Malts, die zwar lediglich aus drei Zutaten – Gerste, Wasser und Hefe – bestehen, aber dennoch unterschiedlich schmecken. „Kein Whisky ist wie der andere“, erklärt er – dafür sorgt vor allem das Reifen in Eichenholzfässern, mindestens drei Jahre, zumeist jedoch viel länger. Damit ist ein guter Whisky per se der Gegenentwurf zum Standardprodukt. Keine andere Spirituose kann mit dieser Vielfalt mithalten. Genau das macht es für Pitz und eingefleischte Fans aus – und für Einsteiger so schwierig.

Ein typischer Abend in der Villa Konthor ist daher gespickt mit Informationen und mit ausführlicher Beratung. Welche Geschmacksrichtung soll es sein? Mild, süß oder rauchig? Soll der Whisky nach reifer Kirsche, süßem Karamell, Vanille oder Kokosnuss schmecken? Bis zu 400 Noten können Whiskysorten haben, manche flüchtig, andere dominant. Das Zusammenspiel der Aromen und des Alkohols entscheidet über den Geschmack. Auch die Auswahl in Pitz' Regalen ist riesig. Allein 750 schottische Single Malt Whiskys stehen bereit. Ein Laie ist da schnell heillos überfordert. Doch der 48-Jährige sieht es auch als seine Aufgabe an, nicht nur auszuschenken, sondern wirklich auf den Geschmack zu bringen. „Die Villa Konthor ist kein Irish Pub“, betont er. Der Whisky und die Verkostung sollen im Vordergrund stehen.



Zwei Prozent des schottischen Whiskys verdunsten

während der Lagerung
pro Jahr.

„Das macht
die Schotten
sehr traurig“



Auf der Suche nach besonderen Geschmackserlebnissen werden die Gäste der Villa Konthor nicht nur bei einem gewöhnlichen Besuch fündig. Regelmäßige Whisky-Tastings, unter anderem auch in Verbindung Edelschokoladen-Genuss, inklusive Hintergrundinformationen und Anekdoten verfeinern den Geschmack. Eine dieser Anekdoten: Zwei Prozent des schottischen Whiskys verdunsten während der Lagerung pro Jahr. „Das macht die Schotten sehr traurig“, erzählt der Whisky-Experte vergnügt. „Nach 20 Jahren ist fast die Hälfte verdunstet. ‚Angel’s Share‘, der Anteil der Engel, nennt man das in Schottland.“ Es ist nur eine Geschichte, die auf die Exklusivität des alkoholischen Getränkes hindeutet. Eine weitere: Schottischer Whisky reift in gebrauchten Eichenholzfässern. Je nachdem, was vorher im Fass lagerte – Sherry, Portwein oder Bourbon – fallen Farbe und Aroma aus. Je länger das Destillat im Fass lagert, umso intensiver die Aromen. Wie aus Gerste, Wasser und Hefe Whisky wird, kann Robin Pitz sehr detailliert schildern. Noch viel lieber zeigt er es Interessierten jedoch, und zwar bei seinen Reisen durch Schottland und Irland. Ein bis zwei Mal pro Jahr nimmt er Whiskyfans mit in die Ferne, auf eine Genuss- und Erlebnisreise. Zwei Rundreisen für das kommende Jahr sind bereits in Planung. Für all jene, die nicht daran teilnehmen können, bringt er die Vielfalt der grünen Insel mit nach Hause.

AUSZEICHNUNGEN

- 2000:** Barmeister
- 2000:** Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung
- 2009:** Auszeichnungen Germany Best Whisky Bar

Robin Pitz' Leidenschaft für das Heimatland des Whiskys erwacht früh. Die Eltern erhalten damals im hessischen Schotten Besuch aus der Partnerschaft Maybole. Schottland – das sind für den jungen Mann zu diesem Zeitpunkt Dudelsack, Gesang und Leidenschaft. Der Whisky kommt erst später hinzu. Zunächst einmal wird der junge Hesse zum Weltendecker, reist viel, fährt zur See und beginnt schließlich eine Ausbildung zum Hotelfachmann. Nach deren Abschluss arbeitet und lebt er in England und Schottland, unter anderem als Barkeeper. Seine Leidenschaft für Single Malt und Whisky entfacht und wird ihn nicht mehr loslassen. Denn die edle Spirituose bleibt fortan eine Konstante in seinem abwechslungsreichen Berufsalltag. So ist etwa, nach seiner Rückkehr nach Deutschland, das Frankfurter Hotel, in dem er arbeitet, Veranstaltungsort für die jährlich stattfindende „Interwhisky“. Die Fachmesse bringt für

Pitz viele persönliche Kontakte. Auch in Limburg verknüpfen sich Whiskyleidenschaft und Beruf. Hier ist der Gastronom gerade erst Leiter des Stadthallenrestaurants geworden, als die erste „Whiskyfair Limburg“ stattfindet.

Diese teils zufälligen Begegnungen sind dem Hessen irgendwann nicht mehr genug. Bei der Umsetzung der Idee, eine eigene Whiskybar zu eröffnen, hilft dennoch der Zufall weiter. Denn die damalige Besitzerin des Gebäudes kommt bei einer Messe in Limburg auf ihn zu. Und die Location, die sie ihm zeigt, erhält von Pitz schon beim ersten Besuch das Prädikat „perfekt“. 2007 wird die Villa Konthor nach aufwändiger Sanierung eröffnet. Bereits drei Jahre später wird sie zur besten Whiskybar Deutschlands gekürt – und zwar, und hier schließt sich der Kreis, auf der „Interwhisky“ in Frankfurt.

ANZEIGE



- Außergewöhnliches Ambiente
- Whisky – The Water of Life · Tastings
- 750 offene Whiskyabfüllungen · Afternoon Tea Events
- Exquisite u. musikalische Dinner Veranstaltungen
- Shop und Online-Versand · Eventlocation
- Villa Konthor Reisen

**Villa
Konthor**
WHISKY | CHOCOLATE | WINE



Werner-Senger-Straße 23 · 65549 Limburg an der Lahn
Telefon: 06431 218958 · www.villakonthor.de



TERMINE

Whisky Dinner „Private Edition“:
30. November

Whisky und Talk (Offener
Whiskystammtisch): 13. Dezember

X-mas Tasting mit weihnachtlichen
Single Malts: 22. Dezember

Weihnachtliches Raritäten Tasting
(Ü30 Tasting): 26. Dezember

Spezialitäten Tasting „Port Charlotte
und Octomore“: 28. Dezember

Whisky Tasting Old vs. Young:
29. Dezember

Silvester Whisky & Champ. Dinner
(Th. James Bond): 31. Dezember

Whisky Fair Limburg (in der Josef
Kohlmaier Halle): 27. & 28. April 2019

Schottland-Rundreisen:
11. bis 20. Juni & 3. bis 12. August 2019

Doch in der Limbuger Bar können nicht nur schottische Whiskys aus verschiedenen Regionen und unterschiedlicher Abfüller probiert, getrunken und gekauft werden. Das Angebot umfasst auch solche aus Deutschland, Japan, den USA und einige Exoten. Zudem sind Liköre, Rum, Wein oder auch Craftbeer erhältlich. Unter den Spirituosen befinden sich auch einige, die eigens für die Villa Konthor abgefüllt wurden. Hinzu kommen weitere Genusskomponenten wie exklusive Schokoladensorten. „Einen tollen Single Malt Whisky aus Schottland zu entdecken und diesen durch ein schmelzendes Stück Schokolade zu ergänzen ist ein besonderes Vergnügen“, findet der Gastronom. Nicht die einzige Kombination, die mit der Spirituose harmoniert. Pitz listet unter anderem Haggis auf, die schottische Spezialität aus Schafsmagen mit Innereien, Zwiebeln und Hafermehl, oder pfeffrigen Speisen bis hin zu Wildspezialitäten, die mit Whisky gut harmonieren.

Und wie sieht es mit Zigarren aus? Dieses Zusammenspiel war im vergangenen Jahrhundert nahezu Pflicht. Heute sei das „kein Muss mehr“, sagt der 48-Jährige. Zumal die Kombination in Gastronomie inzwischen nahezu verschwunden sei. Wenn gleich sie immer noch für Gemütlichkeit, Entspannung und einer gewissen Lockerheit stehe. Aber auch hier gelte es, das richtige Produkt zu finden. Die Extravaganz des Getränks könnten beispielsweise handgerollte Longfiller-Zigarren aus der Dominikanischen Republik unterstreichen, die ganze Tabakblätter enthalten, mild sind und für ein leichtes Geschmackserlebnis sorgen. Pitz' Tipp: „Je dicker eine Zigarre, desto leichter und angenehmer lässt sie sich rauchen.“ Als Format empfiehlt er eine Robusto oder Churchill.

Mehr Tipps gefällig? Die Villa Konthor hat davon reichlich auf Lager, Genussvielfalt inklusive. Da stehen sich Whisky, Bar und das Konzept dahinter in nichts nach: Beides ist ausgereift! ■

Text: Christian Thielen und Katja Hommes | Fotos: Villa Konthor



GLOBUS LIMBURG

Herzlich Willkommen in der
Wein- & Spirituosenabteilung

Zurzeit umfasst das Sortiment ca. 180 verschiedene Whiskys aus unterschiedlichen Ländern wie z.B. Schottland, Irland, Japan, USA und noch vielen mehr. Man bekommt vor Ort auf Wunsch auch eine kompetente Beratung durch den Fachberater Kevin Meyer, wenn man z.B. Fragen zum Thema Herstellung, Lagerung sowie der Geschichte des Whiskys hat. Außerdem werden durch Kevin Meyer im Laufe des Jahres mehrere Whisky-Tastings durchgeführt. So auch abschließend für dieses Jahr zum Thema Schottland-Rundreise am 11.12.2018 und 18.12.2018, ab 18.00 Uhr im Globus Restaurant. Bei Interesse können ab dem 19.11.2018 Eintrittskarten an der Globus Information erworben werden.



WHISKY ABEND

Entdecken Sie am **11.12.2018**
und **18.12.2018** die Whisky-
vielfalt und lernen Sie Neues
über die Geschichte, Herstellung,
Lagerung und vieles mehr. Ab
18.00 Uhr in unserem **Globus**
Restaurant.

Preis pro Karte*

35,-€

**INKLUSIVE
MENÜ**

Begleiten Sie uns auf eine Reise
durch Schottland mit folgenden
Whiskys:



- The Singleton, 12 Jahre
- Jura Superstition
- The Balvenie Double Wood, 12 Jahre
- Tomatin, 14 Jahre
- Glenfarclas 2006
- Ardbeg Corryvreckan

Das Menü besteht aus:

- Kartoffelsuppe
- Hirschsteak an Mango-Whisky Sauce
- Schokoladen-Panna Cotta mit Whisky

Karten sind ab dem **19.11.2018** an
der Kundeninformation erhältlich.

*Reservierungen sind leider keine möglich. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

RAUCHZEICHEN IM DUNST DES GENUSSES

Die braune Königin:
das exklusivste aller Tabakprodukte

Den Alltag vergessen, bewusst den Geschmack wahrnehmen – und was eine gute Zigarre ausmacht

Der Genuss von Zigarren – ein Luxus, der nicht erst seit dem Filmklassiker „Wall Street“ im Trend liegt. Beim Zigarre Rauchen handelt es sich um eine Jahrhunderte alte Tradition, ursprünglich ein Symbol für Wohlstand und Macht, seit Beginn der 80er Jahre aber auch den reinen Genussmenschen vorbehalten. In den Dunst des Genusses haben sich in den letzten Jahren zahlreiche Clubs zum gemeinschaftlichen Smoke gestellt.

Das Genussmittel der Starken und Reichen stand lange Zeit Pate für eine ganze Kultur. Dominante Männer der Geschichte wie Winston Churchill, John F. Kennedy oder Che Guevara machten die Zigarre prominent.

Jeder moderne und genussorientierte Mensch sollte etwas über den Trend im dunkelbraunen Gewand wissen. Die Welt der Zigarren ist mannigfaltig. Die Haptik und Optik haben beim Zigarren-genuss einen sehr hohen Stellenwert. Die Qualität zeigt sich am besten durch Geruchs- und Drucktests. Die Zigarre sollte glatt, eine feine Struktur haben und von gleichmäßiger Farbe sein. Das individuelle Aroma einer Zigarre wird durch die Herkunft, Reife und die Fermentierung des Tabaks bestimmt.

Dem Alltag entfliehen

Für den Genuss des besonderen Tabakproduktes muss sich Zeit genommen werden. Die Rauchdauer hängt dabei von der Vitola, dem Verhältnis zwischen Länge und Durchmesser der Zigarre, ab. „Corona“, „Panatela“, „Robusto“, „Churchill“ und „Lonsdale“ zählen zu den gängigsten Formaten.

Bei den derzeit sinkenden Temperaturen fehlt es aber selbst den größten Tabakliebhabern an Muße, sich dem Genuss einer langen Churchill-Zigarre zu widmen. Viele eingefleischte Zigarrenraucher stellen sich deshalb wieder auf kleinere Formate ein. Für die kürzer werdenden Tage ist also der „Short Smoke“ ein absoluter Trend, wie beispielsweise die Short Robusto, Half Corona oder Perla mit einer Rauchdauer von 25 bis 40 Minuten. In einer kleineren Vitola ist die Aromenentfaltung viel kompakter. Rückblickend auf die vergangenen Jahre ist ganz klar ein Trend in Richtung der kubanischen „Kleinformate“ zu erkennen.

Eine Zigarre kommt selten allein

Die Königin der Genüsse lässt sich ideal mit einem passenden alkoholischen Getränk kombinieren. Klassiker unter den Spirituosen ist der Whisky. Aber welche Zigarre passt zu welchem Whisky? Ein klarer Favorit ist die box-pressed Zigarrenlinie AVO Syncro Nicaragua Toro aus dem Hause Davidoff. Bereits nach dem Anzünden überzeugt sie mit einer cremigen Rauchfülle. Das Deckblatt kommt

aus Ecuador und ist ein Connecticut Seed. Während das Umblatt aus der Dominikanischen Republik stammt, kommen die Einlagentabake auch aus Nicaragua und Peru. Diese Tabakmischung sorgt für eine spannende Aromenvielfalt, die sowohl feurige Noten aus Nicaragua bereit hält, als auch süße und zartere Aromen präsentiert, die eher den dominikanischen Tabaksorten nachgesagt werden. Die AVO Syncro Nicaragua mit der größten Vitola, die es in Deutschland, Österreich und der Schweiz zu kaufen gibt, gehört in die Bestenliste der braunen Königinnen. Alternativen hierzu sind mildere Sumatra- oder Brasil-Zigarren. Zu den Top 5 auf der Intertabac 2018, dem Dreh- und Angelpunkt der gesamten Tabak-Branche, wurden die Zigarren Rocky Patel Grand Reserve Robusto, die PDR 1878 Dark Roast Maduro Cafe, die Alec Bradley Magic Toast, die My Father La Gran Oferta und die Tatuaje RC Series gezählt. Wer es lieber etwas milder mag oder sich als Neuling in der Zigarrenwelt versucht, für den sind die milderen Messtrends R Paxtián Gran Perfecto, Cimarron Connecticut Robusto, Vegas de Santiago Original Lancero, De Olifant Knakje XO und Bossner Robusto ein heißer Tipp von Zigarrenkennern. Doch Grundsatz des kleinen Zigarren-ABC ist und bleibt: Der persönliche Geschmack entscheidet!

Text: Luisa Götzen
Fotos: Kaspars Grinvalds; Subbotina Anna - stock.adobe.com

WHISKY-WISSEN FÜR EINSTEIGER UND PARTY-SCHLAUMEIER

Schotten oder Iren – wer hat's erfunden? Die Experten sind sich darüber seit Jahrzehnten uneinig. Daneben gibt es aber einiges, was beim Thema Whisky festgeschrieben ist. Hier kommt unser kleiner „Schnellkurs“ für all jene, die beim nächsten Partygespräch punkten möchten.

Die Ursprünge

Der Wortursprung leitet sich aus dem gälischen „uisge beatha“ ab, was soviel wie „Wasser des Lebens“ bedeutet. Denn schon in der Anfangszeit schrieb man dem Destillat eine belebende Wirkung zu. Die Engländer vereinfachten das gälische Wort später und etablierten den Begriff Whisky. 1494 wurde die Whisky-Herstellung erstmals schriftlich erwähnt, und zwar in einer schottischen Steuerurkunde. Damals kaufte der Benediktiner-Mönch John Cor „acht Bollen Malz“, die zur Herstellung von „Aqua Vita“ („Wasser des Lebens“) dienen sollten. Es gibt jedoch Erzählungen, wonach bereits die Kelten im fünften Jahrhundert aus Getreide eine wasserklare Flüssigkeit destillierten.

Whiskey oder Whisky?

Lange Zeit gab es nur eine Schreibweise, nämlich das im schottischen übliche Wort Whisky. Anfang des 20. Jahrhunderts begannen irische Brennereien jedoch damit, das „e“ einzufügen. Doch das ist nicht der einzige Unterschied, denn nur beim irischen Whiskey wird gemälzte (also gekeimte) und ungemälzte Gerste verwendet. Dafür wird auf das Darren (also Trocknen) über dem offenen Torffeuer verzichtet. Stattdessen wird die Gerste in einem geschlossenen Ofen getrocknet. Das führt dazu, dass die meisten irischen Whiskeys mild und leicht sind und keine torfige Note haben. Die Geschichte dahinter: Die englischen Besatzer erhoben eine Malzsteuer, deshalb gaben die Iren der Maische ungemälzte Gerste hinzu, um Steuern zu sparen. Heute ist aus der Not eine Tugend geworden.

Gerste, Mais und Co.

Gerste, Weizen, Roggen oder Mais sind neben Wasser und Hefe die Grundzutaten der Destillate. Die Rohstoffe haben Einfluss auf die Vielfalt der Aromen und die Namensgebung. Für einen Scottish Malt Whisky kommt ausschließlich (gemälzte) Gerste zur Verwendung, ein Bourbon wird hauptsächlich mit Mais hergestellt und beim Rye kommt größtenteils Roggen zum Einsatz. Eine Mischung aus Weizen, ungemälzter Gerste und anderen Getreidearten wie etwa Mais wird zur Herstellung des „Grain“ genutzt.

Single oder Blend?

Auch diese Begriffe gehören zum Whisky-ABC: Der Begriff „Single Cask“ (zum Beispiel ein Single Malt) bedeutet, dass der Flascheninhalt aus einem einzigen Fass stammt. Anders der „Blend“: Hierbei handelt es sich um eine Mischung verschiedener Whisky-Sorten. Beim „Cask Strength“ wurde der Whisky in Fassstärke abgefüllt.

(Un-)Fassbar unterschiedlich

Gewöhnlich wird Whisky zwei Mal gebrannt, irischer Whiskey durchläuft den Brennprozess drei Mal, was sich im Alkoholgehalt niederschlägt. Dieser wird auf rund 60 Vol. % reduziert, bevor es zum Lagern ins Fass geht. Dass kein Whisky wie der andere schmeckt, liegt vor allem an der Lagerung in Eichenholzfässern. Für die Herstellung von Bourbon-Whiskys sind in den USA beispielsweise nur frisch ausgebrannte Whiskyfässer zulässig, die nur ein einziges Mal verwendet werden dürfen.

Ex-Sherryfässer aus Spanien spielen bei der Lagerung des Öfteren eine Rolle und beim Scotch werden nicht selten ehemalige Bourbon-Fässer wiederverwendet. Ausschlaggebend für den Geschmack ist aber auch die Dauer der Lagerung. In Schottland muss das Destillat mindestens drei Jahre im Fass bleiben, bevor es sich Scotch nennen darf. Die meisten verbringen jedoch sehr viel mehr Zeit im Fass, etwa zehn bis zwölf Jahre. Und einige Destillieren heben ihre wertvollsten Fässer sogar 70 Jahre und länger auf.

Der teuerste Whiskey der Welt

60 Jahre lang reifte der Whisky „Macallan Valerio 1926“ in Fässern, bevor er 1986 in lediglich zwölf Flaschen abgefüllt wurde. Geschätzter Wert vor einer Auktion im schottischen Edinburgh: rund eine Million Euro. Eine dieser Flaschen war zuvor bereits zu einem Rekordwert von rund 910.000 Euro versteigert worden. In Edinburgh wurde dann noch einmal draufgesattelt. Der neue Besitzer zahlte rund 947.000 Euro für die exklusive Flasche.

Der älteste Whiskey der Welt

Dieses Alter muss man sich auch erst einmal auf der Zunge zergehen lassen: 75 Jahre lagerte der Single Malt-Whiskey Mortlach im Fass. Lediglich 100 Flaschen wurden abgefüllt, was sich natürlich im Preis niederschlägt. Für umgerechnet rund 22.500 € konnte ein Exemplar ergattert werden, dessen Inhalt laut Auskunft des Unternehmens parfümig und floral duften und geschmacklich Süße und trockene Noten mit feiner Rauchigkeit verbinden soll.

Text: Katja Hommes | Foto: ©bizoo_n - stock.adobe.com

Das WESENTLICHE im FOKUS behalten

In Zeiten anhaltender Niedrig-Zinspolitik, politischer Verwerfungen weltweit, Diskussionen über Strafzölle und einer steilen Korrektur der Aktienmärkte fällt es vielen schwer, das Wesentliche im Fokus zu behalten. Hier setzt das Vermögensmanagement an: „Ganzheitliche Vermögensstrukturierung und Absicherung unter Berücksichtigung individueller Kundenwünsche sind aktuell besonders gefragt“, so Nicole Hasenauer, Leiterin VermögensManagement der Kreissparkasse Limburg

Um passende Anlagestrategien zu entwickeln, wird gemeinsam mit den Kunden das Zusammenspiel von Sicherheit, Rendite und Liquidität betrachtet.

Vermögensberater sollten dabei aber nicht nur die aktuelle Marktentwicklung im Blick haben, sondern auch demografische, medizinische und strukturelle Veränderungen innerhalb der Familie. Denn: Jede zweite Frau wird älter als 85 Jahre und die Hälfte der Männer erreicht das 80. Lebensjahr. Gerade wenn im Laufe des Lebens Vermögen angespart wurde, stellt sich dann die Frage nach der Sicherung für die Zukunft.

Immer öfter wird dann auch die Pflege im Alter ein Thema für die ganze Familie – nicht zuletzt mit großen finanziellen Konsequenzen. Daher hat die Kreissparkasse Limburg neben der Vermögensstrukturierung im VermögensManagement einen neuen Beratungsbaustein etabliert: **die Generationenberatung.** Damit im Fall der Fälle alles rechtzeitig und vor allem selbstbestimmt geregelt ist, sollten vorzeitig die Weichen gestellt werden. **Dabei geht es um Unterstützung bei der Regelung passender Vollmachten, Betreuungs- und Patientenverfügungen sowie Beratung in den Themen Pflege und Elternunterhalt sowie die Vermögenssicherung durch eine geordnete Nachlassplanung.**

Wer dies nicht im Vorfeld selbst bestimmt hat, überlässt die Regelung sonst dem Gesetzgeber. Das betrifft nicht nur den privaten, sondern auch den geschäftlichen Bereich der Gewerbe- und Firmenkunden.

**Sie sind neugierig geworden?
Vereinbaren Sie gerne einen Beratungstermin mit den Experten im VermögensManagement und dem VorsorgeCenter der Kreissparkasse Limburg, Telefon 06431/202-71610 oder über www.ksk-limburg.de**

Nicole Hasenauer
Leiterin VermögensManagement der Kreissparkasse Limburg



Gute Aussichten für Generationen

Andreas Kessler
GenerationenBerater (IHK)

Bernd Kremer
Vertriebsleiter Vorsorge

Bettina Rörig
Assistenz

**Einzigartig in Limburg -
das VorsorgeCenter
Ihrer Kreissparkasse.**

**Generationenberatung
inklusive.**

**Ein gutes Gefühl, alles
Wichtige selbstbestimmt
geregelt zu haben!**

Sprechen Sie uns an!

Telefon: 06431/202-716 10
Telefax: 06431/202-716 40
eMail: vorsorgecenter@ksk-limburg.de



www.ksk-limburg.de
www.s-generationenberatung.de

DER STEUER- RECHTLICHE NOTFALL DIE DURCHSUCHUNG

Unternehmen sowie natürliche Personen können bei Vorliegen eines Verdachtes durchsucht werden. Dies gilt selbstverständlich auch für Delikte im Bereich des Steuerrechtes. Auslöser eines solchen Verdachtes können Kontrollmitteilungen anderer Behörden, anonyme Anzeigen oder sog. Steuer-CDs sein. Maßnahmen wie eine Durchsuchung sind immer mit einem erheblichen Eingriff in die Privatsphäre des Betroffenen verbunden. Die Kenntnis der gesetzlichen Grundlagen, der Rechte und Pflichten sowie die möglichen Gegenmaßnahmen sind für jeden Geschäftsführer und Steuerpflichtigen wichtig.



sungsgericht formuliert z. B. in einer seiner grundlegenden Entscheidungen: „Ein Durchsuchungsbeschluss, der keinerlei tatsächliche Angaben über den Inhalt des Tatvorwurfs enthält und keine Beweisgründe nennt, lässt besorgen, dass es an einer eigenverantwortlichen Prüfung der Voraussetzungen für die Anordnung der Durchsuchung fehlt. Er gestattet es dem Beschuldigten auch nicht, sich sachgerecht gegen den Deliktvorwurf zu verteidigen und die Durchsuchung seinerseits zu kontrollieren sowie etwaigen Ausuferungen bei ihrer Vollziehung im Rahmen seiner rechtlichen Möglichkeiten von vorneherein entgegenzutreten.“

Folgerichtig sollte sich der von der Maßnahme Betroffene zunächst den amtsgerichtlichen Beschluss übergeben lassen und dessen Inhalt anhand der schriftlichen Tatkonkretisierung analysieren. Bei allen dann zu treffenden Entscheidungen ist jedoch zu berücksichtigen, dass die situationsbedingte Eigenschaft der Durchsuchungsmaßnahme vor dem Hintergrund der ausgelö-

ten eigenen emotionalen Betroffenheit zu sehen ist. Betriebliche und private Abläufe werden durch den unerwarteten Zugriff der Ermittler erheblich beeinträchtigt. Hier begehen Betroffene oder Entscheidungsverantwortliche häufig schwerwiegende Fehler indem sie, in der Hoffnung eine schnelle und komplikationslose Erledigung der Angelegenheit herbeiführen zu können, „informativische Gespräche“ mit Ermittlern der Steuerfahndung führen und so erst Ermittlungsansätze oder Zufallsfunde für die Behörde liefern. Gerade im Hinblick auf die möglicherweise rügenswerte Fehlerhaftigkeit des Durchsuchungsbeschlusses und ein daraus unter Umständen resultierendes Verwertungsverbot empfiehlt es sich somit ruhig vorzugehen und zunächst von seinem Aussageverweigerungsrecht Gebrauch zu machen. Ein Verteidiger sollte schon während der laufenden Durchsuchungsmaßnahme beigezogen werden. Eine „hemdsärmelige“ Vorgehensweise ist unprofessionell und führt häufig zu Problemen die es bei korrekter Vorgehensweise nicht gegeben hätte. ■

Text: Markus Schmuck
Fotos: Caspers & Mock; Tom Bayer – stock.adobe.com



TIPPS FÜR DEN STEUER- RECHTLICHEN NOTFALL

1. Lassen Sie sich die Dienstaussweise vorlegen und halten Sie die Namen und die Dienststelle der Beamten schriftlich fest.
2. Der schriftliche Durchsuchungsbeschluss muss Ihnen vorgelegt werden. Lesen Sie diesen sorgfältig und ohne Anmerkungen zu machen durch; behalten oder fotokopieren Sie diesen.
3. Drängen Sie darauf, dass mit der Durchsuchung erst begonnen wird, wenn der Anwalt und/oder Steuerberater und/oder Wirtschaftsprüfer Ihres Vertrauens anwesend ist. Hierauf besteht jedoch kein Rechtsanspruch.
4. Auch, wenn Beamte versuchen sollten, Auskünfte zur Sache im scheinbar harmlosen Gespräch zu erhalten, führen Sie keine informativischen Gespräche. Machen Sie konsequent von Ihrem Aussage-/Zeugnisverweigerungsrecht Gebrauch!
5. Klären Sie technische Fragen wie z. B. die Möglichkeit die im Betrieb benötigten Unterlagen oder Daten vor dem Abtransport sichern oder fotokopieren zu können.
6. Beschuldigten- und/oder Zeugenvernehmungen nur im Beisein eines Anwalts gestatten! Sowohl der jeweilige Beschuldigte als auch der Zeuge haben das Recht sich in jedem Stadium des Verfahrens eines Anwalts zu bedienen.
7. Verlangen Sie eine ins Detail gehende Auflistung der sichergestellten Gegenstände (z. B. nicht: „5 Ordner mit schriftlichen Unterlagen“) und verweigern Sie eine bestätigende Unterschrift bei fehlender ausreichender Konkretisierung.
8. Geben Sie keine strafprozessualen Erklärungen wie z. B. Verzicht auf Rechtsmittel oder Bestätigung der freiwilligen Herausgabe der sichergestellten Gegenstände ab.

ANZEIGE

caspers mock Anwälte

Koblenz | Frankfurt | Bonn | Berlin | Köln | Saarbrücken | Mainz

Rechtsanwälte

Dr. jur. Jochem Caspers (bis 2015)
Hans-Dieter Mock
Dieter Kessler
Peter Sprengart
Prof. Dr. Hans Rudolf Sangenstedt
Dorothea Wagner
Horst-Walter Bodenbach
Dr. jur. Wolfgang Weller
Ralf Georg
Markus Schmuck
Dirk Waldorf
Dr. jur. Gerhard Wolter
Elmar Kloss

Karin Thillmann
Joachim Vogt
Dr. jur. Dirk Lindloff
Christian Tümmeler
Dr. jur. Ingo E. Fromm
Eckhard Finke
Gerrit Diesinger
Christian Saevecke
Lars Christian Nerbel
Laura Calasso
Dr. jur. Bettina Luft gen. Plaisier
Carsten Schwenk
Ingmar Schuller
Marc Scheurell

Ralf-Uwe Adler
Hero Bleic
Maximilian Brenner, LL.M.
Oliver Weihrauch
Christian Rech
Christine Brauner-Klaus
Dr. jur. Marc Fornauf
Ralph Muthers
Silke Weigel
Dr. jur. Johannes Pyhrr, LL.M.
Simon Lüders, LL.M.
Martina Hennige
Rebecca Schönberg
Björn Günther

Markus Lüttgen
Dr. jur. Markus Peter
Stefan Ziegler
Derya Celik-Öztürk
Dr. jur. Stephan Smith
Jonas Frobel
Elgin Bröhmer
Désirée Lambert
Wolfgang A. Gustavus, Notar a. D.
Stephan Lenz, LL.M.
Dr. jur. Daniel Thimig
Alexander-Roger Börner
Elena Diehl
Maike Scheller

Unter www.caspers-mock.de finden Sie unsere Fachanwälte für:

Arbeitsrecht • Bank- und Kapitalmarktrecht • Bau- und Architektenrecht • Erbrecht • Familienrecht • Gewerblicher Rechtsschutz
Handels- und Gesellschaftsrecht • Insolvenzrecht • Internationales Wirtschaftsrecht • IT-Recht • Medizinrecht • Miet- und Wohnungseigentumsrecht
Steuerrecht • Strafrecht • Sozialrecht • Transport- und Speditionsrecht • Vergaberecht • Verkehrsrecht • Versicherungsrecht • Verwaltungsrecht



Kanzleien in Deutschland:

„Caspers Mock ist und bleibt eine, wenn nicht: die dominierende Größe am Mittelrhein. Dass es damit nicht sein Bewenden hat, davon zeugt das Ausgreifen der Koblenzer Sozietät nach Bonn, Köln, Saarbrücken und an den Finanzstandort Frankfurt...“





Seit dem Mittelalter vertrauen Menschen auf die Heilkraft von Kräutern, Knollen und Pflanzen. Medizin aus dem Beet – die erfährt gerade in Zeiten des bewussteren Lebenswandels eine Renaissance. Sei es als sanfte Alternative zur Schulmedizin oder als Ergänzung dazu: Hausmittel aus der Natur sind wieder im Trend. Gerade jetzt zur Erkältungszeit können sie Linderung verschaffen und helfen, den Organismus in Schwung zu bringen. Als Tee, Tinktur oder als Zugabe beim Inhalieren ist gegen viele Symptome ein Kraut gewachsen. Was hilft gegen Schnupfen, Halsschmerzen, oder Hustenreiz?



Honig – der süße Erkältungshelfer

Eines ist sicher: Es gibt Medikamente und Säfte, die ekelhafter schmecken als dieses Naturprodukt. Honig wird eine entzündungshemmende Wirkung nachgesagt, denn er entzieht den Zellen Wasser, also auch den Bakterien. Außerdem enthält er ein Enzym, das desinfizierend wirkt. Die Darreichform ist variabel: mal wird er in (Kräuter-)Tee oder Milch gerührt, mal pur gelöffelt. Er sollte dabei nie über 40 Grad Celsius erwärmt werden, weil er ansonsten seine heilende Wirkung verliert. Tee und Milch daher besser abkühlen lassen, bevor die Naturarznei eingerührt wird. Achtung: Honig ist für Babys bis zwölf Monate tabu, weil er das Bakterium Clostridium botulinum enthalten kann, mit dem der Magen-Darm-Trakt von Säuglingen noch nicht zurechtkommt.

Zwiebel und Knoblauch: Stinken für die Heilung

All jene, die einen empfindlichen Riechkolben haben, müssen jetzt stark sein: Sowohl Zwiebeln als auch Knoblauchzehen punkten mit entzündungshemmenden Eigenschaften. Roher Knoblauch von innen und rohe Zwiebeln von außen (etwa auf einem Teller neben dem Bett) können die Nase befreien. Ein Zwiebelsäckchen auf dem Ohr hilft gegen Ohrenschmerzen. Die Dämpfe regen die Durchblutung an und reduzieren die Krankheitskeime. Auch zu empfehlen: Honig-Zwiebel-Saft: Zwiebel klein schneiden, zwei Esslöffel flüssigen Honig darüber geben und mehrere Stunden stehen lassen. Die entstandene Flüssigkeit kann mehrmals am Tag gegen Husten eingesetzt und gelöffelt werden.

ERKÄLTUNGSMARKT

Über sechs Milliarden Euro geben die Deutschen pro Jahr für rezeptfreie Medikamente aus – Tendenz steigend.

Im Segment Erkältung und Husten rechnen Experten **2018** mit einem **Umsatz von über 1.700 Mio. €** (laut Portal statista.com).

Von den zehn **meistverkauften Erkältungsmedikamenten** gehen jedes Jahr über **50 Millionen Packungen** über den Tresen.



Erkältungsbad à la Natur mit Thymian

Vor allem bei Husten und Bronchitis

lassen). Das Gebräu kommt anschließend ins Badewasser (am besten vorher sieben). Doch Vorsicht: In konzentrierter Form (etwa als Thymianöl) kann genau das Gegenteil, nämlich eine Reizung der Atemwege, bewirkt werden, vor allem bei Allergikern, Babys und Kleinkindern. Eine Rücksprache mit Experten, etwa mit einem Apotheker, kann daher nicht schaden.

ERKÄLTUNGSZEIT: Da ist ein Kraut gegen gewachsen



Gurgeln mit Salbei

Schon in der Antike setzten Heilende ihn gegen Zahnentzündungen und Verdauungsprobleme ein. Heute ist das Kraut, das als Halbstrauß bis zu 70 Zentimeter hochwächst, bei Entzündungen des Mund-Rachen-Raums ein Begleiter zur Linderung von Heiserkeit und Halsschmerzen. Dazu werden drei Gramm

Salbeiblätter mit heißem Wasser aufgebrüht und zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend wird mit dem abgekühlten Getränk gegurgelt.



Der Klassiker: Ingwertee

Ingwer wirkt durchblutungsfördernd und soll die Vermehrung von Viren hemmen: Genau das Richtige also, um in der Erkältungszeit den Symptomen entgegen zu wirken. Besonders beliebt ist dabei der Tee aus der Knolle. Dazu wird ein daumendickes Stück Ingwer (möglichst dünn) von der Schale befreit und klein geschnitten. Wer es besonders intensiv mag, püriert den Ingwer zu Mus. Mit kochendem Wasser aufschütten, ziehen lassen, fertig. Je nach Gusto kann er mit Honig oder Zitronensaft noch verfeinert werden.



Text: Katja Hommes
Fotos: Colourbox, mizina, Scisetti Alfio - stock.adobe.com

BUCHTIPP



Tradition trifft Moderne

Riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München, ISBN: 978-3-7423-0311-0.
Nähere Informationen unter:
www.rivaverlag.de

Für alle, die auf alte Hausmittel und neue Küchengeräte stehen: Elisabeth Engler, früher Buchhändlerin und Antiquarin, veröffentlichte bereits 2006 ihr erstes Kochbuch. 2013 zog der erste Thermomix® in ihre Küche ein, mittlerweile experimentiert und kocht sie mit drei Geräten und hat zahlreiche Bücher zu den Themen Heilkräuter, Gesundheit und Kochen mit und ohne Thermomix® veröffentlicht. 2017 ist ihr Buch „Die besten Hausmittel aus dem Thermomix“ erschienen mit Rezepten vom Erkältungstee über die Walnusstinktur bis hin zum Dill-Fenchel-Wein.

ANZEIGE

Das Thema Rentner ist auf unbestimmte Zeit verschoben

Wolfgang Mesinger und seine „Lebensaufgabe“: Goldschmiedemeister und Juwelier in Limburg

Eigentlich wollte sich Wolfgang Mesinger so langsam aus dem Arbeitsleben zurückziehen, aber seine Kunden können nicht loslassen. Und er kann es irgendwie auch nicht. Also hat er sich dazu entschieden, vorerst das Rentnerdasein ruhen zu lassen und sich weiterhin dem zu widmen, was er als „Lebensaufgabe“ bezeichnet.

Als Goldschmiedemeister und Juwelier hat sich Wolfgang Mesinger (mit dem klingenden Zweitnamen Viktor) in Limburg seit Anfang der 90er Jahre einen Namen gemacht.

Dass sich der gebürtige Lüneburger, mit Ausbildung in der Edelsteinstadt Idar-Oberstein und späterem Wohn- und Firmensitz in Wiesbaden, überhaupt in der Lahnstadt niedergelassen hat, hatte einen simplen Grund: Er wollte weg aus Hessens Hauptstadt, raus aufs Land. Einem Repräsentanten für Trauringe hatte er es beiläufig mitgeteilt. Der nahm ihn beim Wort- und Mesinger tauschte Wiesbaden gegen Limburg.

„Eigentlich bin ich zufrieden, dass sich mein Weg so gestaltet hat“, sinniert der mittlerweile 72-Jährige. In diesen Weg hat er viel Zeit investiert: Hinter dem Goldschmied sollte ein „Meister“ stehen. Und so besuchte er nach der Lehre für weitere einhalb Jahre die staatliche Zeichenakademie in Hanau. Doch der Meisterbrief in der Hand war nicht genug. Mesinger blieb ein Suchender, hängte nochmals einhalb Jahre dran für die Ausbildung zum Handelsfachwirt, brachte sich als Auktionator ein und stand schließlich bei fachkundigen Fragen als Sachverständiger für Uhren und Schmuckwaren Rede und Antwort.



REISEN FÜR ANSPRUCHSVOLLE

IN 5*BISTRO-BUSSEN UND 5*PREMIUM BISTRO-BUSSEN!



Fordern Sie unsere Kataloge kostenlos an!





„Damals gab es keine Traumberufe. Heute bin ich da, wo ich eigentlich immer hinwollte.“

Lebensaufgabe statt Rentnerdasein

Dass es mit dem Rentnerdasein nicht so richtig klappen würde, war allen klar – nur nicht dem Vollblutjuwelier. Von seinen ehemals drei Juweliergeschäften hat er nur noch sein jüngstes beibehalten: die 2009 eröffnete „Traumzeit“ in der WerkStadt. Seine „alte“ Kundschaft ist ihm gefolgt und hat ihn sanft zum Weitermachen „gezwungen“. Auch, weil es bei Mesinger immer richtig gemenschelt hat. Denn aus so manchen Begegnungen sind Freundschaften entstanden, die auch heute noch Bestand haben.

„Es gibt Momente, da muss man die Zufriedenheit des Kunden vor den Umsatz stellen“, meint er gelassen. „Man muss nicht dem letzten Cent hinterherlaufen.“ Wichtiger sei es, sich selbst zu finden. Das scheint ihm gelungen zu sein. Denn Mesinger lebt weiter für seine Leidenschaft – als Juwelier und als Goldschmied: „Das ist meine Lebensaufgabe.“

Der etwas andere Steckbrief

Wolfgang Mesinger ist weder schüchtern, noch gehemmt. Er ist auch nicht sonderlich eitel. Nur mit dem Alter will er nicht so recht rausrücken. Irgendwann habe ich ihn soweit, dass er das Geheimnis lüftet. 72 Lenze zählt er. Das mag, je nach Gesichtspunkt des Betrachters, alt oder jung sein. Bei mir kommt er jung rüber. Ein Mann, der mit 50 Jahren Rudern gelernt hat und es heute noch tut, der Mitglied in der Weinbruderschaft St. Katharinen-Oppenheim ist und von sich behaupten kann, ein echter Weißweinkenner zu sein, einer, der nicht gerne verreist, dann aber froh ist, weg zu sein, um sich wieder aufs Zuhause zu freuen. Und einer, der ganz viel zu erzählen hat.

Ach ja, Wolfgang Mesinger liebt gutes Essen, Kümmelbrötchen, Fahrrad fahren und – ganz besonders – Hunde. Ein Traum, den er sich nie erfüllt hat. „Aus Zeitgründen“, wie er sagt. Aber vielleicht ändert sich das ja einmal.

Anekdoten

Juweliere und Goldschmiede können viel, aber nicht alles. Einen Ring mit eingelassenem Stein von Größe 52 auf 68 zu vergrößern, gehört zu den ambitionierteren Aufgaben. „Das klappt problemlos nur bei einfarbigen Ringen ohne Stein“, so der Tipp vom Experten. Mesinger hat diesen Auftrag abgelehnt.

Text: Edith Billigmann | Fotos: Julian Wolf

Auf die Frage, welche Kette am besten zu einem von Diamanten umrandeten Rubintropfen passt, hat Mesinger eine klare Antwort parat: „Die, die dem Kunden gefällt.“ Und seiner Kundin hatte vor vielen Jahrzehnten eine Perlenkette dazu gefallen. Als sie ihren 90. Geburtstag gefeiert hat, folgte die Einladung prompt mit der Begründung: „Sie gehören doch zur Familie.“

KONTAKT

Joseph-Schneider-Str. 1
65549 Limburg
Telefon: 06431 5840909
www.traumzeit28.de

DER GOLDSCHMIED

Der Beruf des Goldschmieds gehört zu den ältesten Handwerksberufen. Voraussetzungen sind eine gewisse Fingerfertigkeit, handwerkliches Geschick und künstlerische Fähigkeiten. Und, nach Goldschmiedemeister Wolfgang Mesinger, Geduld. „In der Ruhe liegt die Kraft“, lacht er wissend und erzählt aus seinen Jugendjahren: „Das Fahrrad schmeißt man nur einmal vor Wut in die Ecke, wenn es mit dem Reparieren nicht klappt. Danach stellt man fest, dass sich die Arbeit verdoppelt hat.“



Für Typen mit Ecken und Kanten gibt es nichts von der Stange!
Bier = Rundes Eck, Brillen = Optello



Wir freuen uns auf ein persönliches Kennenlernen!
optello Optik | Hospitalstraße 11 | 65549 Limburg | 06431 6796

Ihr Detlef Klöckner

STIL mitte

Accessoires in Bestform

LiMa stellt Ihnen in jeder Ausgabe die Requisiten für ein gutes Leben vor:

Klassiker, die man nicht missen möchte, sollten etwas ganz Besonders sein – auffallend unauffällig. Jenseits von Trends und modischem Schnickschnack.

Aber vor allem mit Stil.



1|

BUSINESSSTASCHE

Funktional und elegant sind die exklusiven Businessbags. Ob kurzes Meeting oder viel Papierkram, hier gibt es eine für jeden Bedarf. Da sind die notwendigen Unterlagen gut untergebracht.

Businessstaschen von: 1 | Joop, 2 | Tiger of Sweden
3 | Sandro (gesehen bei Breuninger)



2|



3|



1|

BUCKETBAG

Im Trend, aber angelehnt an den klassischen Pompadour des 18. Jahrhunderts: die Bucketbag. Von Stoffen, die an das Rokoko erinnern bis zu modernsten Spielarten mit Netz ist für jedes Outfit und jede Gelegenheit was dabei – und für jeden persönlichen Style.

Taschen von: 1 | Danse lente, 2 | Fendi,
3 | Simone Rocha und 4 | Staud
(gesehen bei mytheresa)



2|



3|



4|

GÜRTEL

Understatement auf die schönste Art:
zeitlose Schönheit und Tragekomfort für
Sie und Ihn.

Gürtel von: 1 | Bottega Veneta, 2 | Pauk Shark,
3 | Montblanc (gesehen bei Breuninger)
4 | Gucci, 5 | Saint Laurent (gesehen bei mytheresa)



1 |



2 |



3 |



4 |



5 |



6 |



7 |



9 |



8 |



10 |

HANDSCHUHE

Mehr als nur Schutz vor der Kälte: Nicht umsonst
waren Handschuhe bei Gentleman und Dame
einmal Pflichten. Bis zu 2000 Stiche braucht es,
um einen Handschuh zu nähen – die schönsten
Ergebnisse zeigen wir hier.

Handschuhe von: 6 | Bottega Veneta,
7 | Dolce & Gabbana, 8 | Brunello Cucinelli
(gesehen bei mytheresa)
9 | Karl, 10 | Windsor (gesehen bei Breuninger)

Gesehen von Karin Adelfang

Schönschrift für die Seele

Manu Scriptum statt gedruckter Massenware

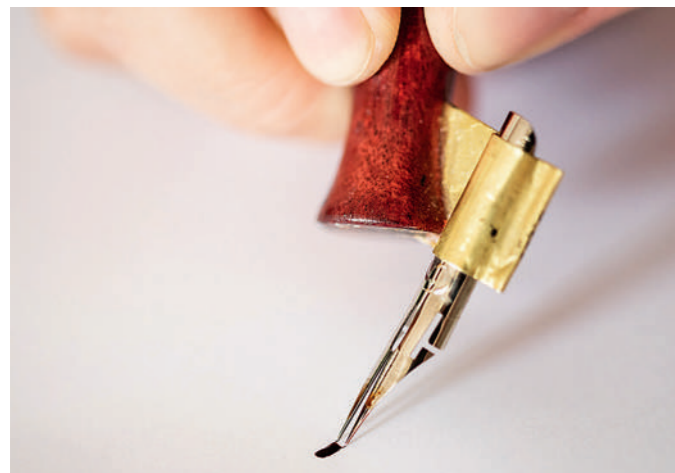
Von Hand geschrieben" – dieses Prädikat haben Mitteilungen dieser Tage selten. Seit des Siegeszugs von Computer und Mobiltelefon drücken wir Tasten oder sprechen neuerdings sogar nur noch ins Mikrofon und schon erscheint der Text für jeden lesbar auf dem Bildschirm.

Doch wo bleibt da die Persönlichkeit, das Gefühl? Zum Glück gibt es jetzt wieder den Gegentrend, Wichtiges per Hand zu gestalten. Denn die Handschrift eines Menschen drückt auch seine Persönlichkeit aus. Und wer noch eins draufsetzen will, der gestaltet (Liebes-)Briefe, Einladungen, Tischkarten und mehr sogar in „Schönschrift“. Das Wort Kalligraphie stammt aus dem Griechischen und bedeutet die „Kunst des schönen Schreibens“. Wer das einmal selbst ausprobieren möchte, der liegt mit dem Buch „Kalligraphie von A bis Z“ von Natascha Safarik (emf-Verlag) genau richtig. Schritt für Schritt werden Anfänger hier in die Kunst der stilvollen Gestaltung von Schriftbildern eingeführt. Verschiedene Übungen mit unterschiedlichen Alphabeten machen einen vielseitigen gestalterischen Einsatz möglich. Zahlreiche Tipps helfen auch Anfängern, sich in diese Kunst einzufinden.

Und wer sich darauf einlässt, der merkt schnell – das ist nicht nur eine Anleitung zur Erstellung von Tischkarten (auch wenn die Ergebnisse überwältigend schön sind und Sie bei der nächsten Dinner-Party eine Menge Lob dafür einheimen werden), sondern tut auch der Seele gut. Die Konzentration auf jeden einzelnen Strich hat etwas Meditatives, das den Alltag einfach ausblendet.

Text: Karin Adelfang | Fotos: emf-Verlag

Manu scriptum für mens sana!



FÜLLER

E-Mails, Whats-App, Instagram – alles praktisch. Schön ist allerdings anders und persönlich erst recht. Für alle, die noch Wert auf Individualität und Sinnlichkeit legen, ist das richtige Schreibgerät unerlässlich.

Füller von: 1 | Waldmann Vienna, 2 | Montblanc Muses Marilyn Monroe Special Edition, 3 | LAMY imporium, 4 | Graf-von Faber-Kastell Pen of the year 2018 Imperium Romanum

BUCHTIPP



Gebundenes Buch von Natascha Safarik, emf-Verlag ISBN 978-3-96093-131-7

Moderne Kalligraphie von A bis Z – Die neue Meisterschule der kunstvollen Schönschrift: Grundlagen, Übungen und Alphabete: Inklusive Poster mit Schriftvorlagen





1 |



2 |

MANN MODE

FRAU TRENDS



1 |



2 |

Zurück zur Eleganz

Was Männer im nächsten Frühjahr tragen

Material- und Mustermix

Was Frauen im nächsten Frühjahr tragen

1 | und 2 | Anzüge – ob klassisch-elegante Zweireiher mit Nadelstreifen oder legere Formen kombiniert mit Strick und Sneakern (Brunello Cucinelli). 3 | Eine der Farben im nächsten Jahr für die Herrenmode: Salbei (Ermenegildo Zigna). 4 | Hier sind gleich drei Modeströmungen abgedeckt: Karomuster, Salbei und die Handtasche für den Herren (Ermenegildo Zigna). 5 | Es wird kurz – Shorts müssen im nächsten Jahr oberhalb der Knie enden, um im Trend zu sein (Brunello Cucinelli).

1 | Strick- und Häkelware ist im kommen. Die Hosenbeine werden, wenn nicht ausgestellt wie hier, zumindest weit (Brunello Cucinelli). 2 | Pink peacock und Jester red sind zwei der pantone-Trendfarben 2019 (Strenesse). 3 | Safari-Look: gerade im Bereich der Oberteile haben sich Designer am Safarijacket orientiert (Brunello Cucinelli). 4 | Pattern mixes: hier wird an Mustern kombiniert, wie es gefällt. Dazu wieder weite Hosenbeine (Brunello Cucinelli). 5 | Helles Blau in der Mode gibt das Beispiel für den Frühlingshimmel (Strenesse).



3 |



4 |



5 |



3 |



4 |



5 |

Zusammengestellt von Karin Adelfang

FRISURENTRENDS 2019

Das Jahr hat noch nicht angefangen, schon gibt es die ersten Trends für 2019. Antonio Argentiero kennt sie nicht nur, er hat sie teilweise sogar mitkreiert. Denn zu den Kunden des Hair- and MakeUp Artists zählen internationale Modelabels wie Fendi, Prada und Renato Balestra. Außerdem ist er Creativ Director für Trinity Haircare and Tailor's und ist weltweit als Fachtrainer unterwegs.

Seit 2016 kreiert der 30-Jährige auf der italienischen Fashionweek die Frisuren zu den Kreationen der Designer. Antonio Argentiero steht jedoch nicht nur bei den Shows für den „Stile italiano“. Auch in seinem Limburger High Class Salon hat er sein Gespür für Farben und Formen umgesetzt. Schließlich sollen sich seine Kunden in der 640 Quadratmeter großen Schönheitsoase, inklusive einer Dachterrasse mit Blick über ganz Limburg, bestmöglich entspannen können. Der Service bis in die Spitzen reicht von der Typ- und Farbberatung, individuellen Farben und Schnitten, Gesichtsbehandlungen, Ganzkörperbehandlungen und Fußpflege bis hin zur Haar- und Kopfhauttherapie. Perfektion ist es, was Argentiero nach eigenen Angaben antreibt. Kleine Details und das große Ganze müssen zusammenpassen, Persönlichkeit und Style harmonisieren. Welche der folgenden Frisurentrends für 2019 zu einem selbst passen, muss daher individuell entschieden werden. Fest steht: Das Modejahr wird frech, extravagant und variationsreich.



Prinz Eisenherz kehrt zurück

Bei den Kurzhaarfrisuren heißt es „Klassiker neu entdecken“. Im Trend bleibt die Prinz-Eisenherz-Frisur, auch als kleine Replik an die 1990er. Einziger Unterschied: Er kommt als moderne Variante zurück, entweder besonders kurz mit modernem Twist oder als kinnlange Variante mit leichten Wellen für den eleganten Look. Einen weiteren Klassiker – den Bob – trägt Frau nun mit coolem Mittelscheitel und in geschwungener Form. Und der schon 2018 in Mode gekommene Pixie-Cut wird noch kürzer, trendiger und cooler. Radikal kurze Nacken- und Seitenpartien treffen auf etwas längeres Deckhaar – gerne auch kombiniert mit Farbakzenten.

Willkommen im Ponyclub

Der Micro Pony ist zurück: Die Replik an die 60er und 90er Jahre, die auf halber Stirnhöhe endet, kommt nun „noch frecher und extravaganter“ daher, wie der Trendfriseur Antonio verrät. Wer sich also über Monate gequält hat, um die Länge des Ponys mit den restlichen Haaren gleichziehen zu lassen, kann nun getrost damit aufhören. Lässig und modern fällt der Pony – wie gewollt und gekonnt. Casual-Chic ist hierbei die Devise.

Text: Katja Hommes | Fotos: Antonio Argentiero; redfox331 – stock.adobe.com



KURZ WANDLUNGSFÄHIG EXTRAVAGANT

Strenger Zopf & wellige Details

Strenge Zöpfe und Hochsteckfrisuren werden zum Hingucker. Auch hier lassen die 60er grüßen. Doch die Frisuren, sagt Hairstylist Argentiero, müssen auch wandlungsfähig bleiben. Aus glatt wird wellig und umgekehrt – es lebe die Vielfalt. Apropos wellig: Die Dauerwelle wird wieder ein Thema, allerdings in abgemilderter Form und vor allem ohne Ammoniak-Zusätze, schonend und geschmeidig. Somit sind sanfte Beachweaves wieder voll im Trend und können schonend umgesetzt werden.

„Gold ist das neue Schwarz“

Metallicfarben werden in der kommenden Saison die Mode bestimmen, weiß der Trendfriseur. Das sorgt für besonders edle Looks, die sich ein wenig von den dunklen Trends der Vormonate absetzen. „Gold ist das neue Schwarz“, sagt Argentiero. Und das spiegelt sich auch in den Trendfarben fürs Haar wieder. Helle, weiche Pastelltöne schmücken den Kopf und setzen Akzente beim Make-up, aber auch Petrol- und Candyfarben sind in. Den im kommenden Jahr angesagten Karo-Look kann man ebenfalls als haariges Pendant finden. Wer mutig ist, lässt sich in Kupfer und Bronze dreidimensionale Kreationen aufs Haar zaubern. Mit dieser Farbkombination erhält man wahre Höhen und Tiefen in der Frisur – somit ist der unwiderstehliche Look perfekt.

Und was trägt Mann?

Unfertig ist lässig, lautet das Motto. Stufig geschnittenes Deckhaar und ein langer Pony sind die Basis für den Undone-Look. Der sieht, wie der Name schon sagt, etwas unfertig aus, weil die Haare beim Föhnen durchgewuschelt werden und dabei ganz lässig fallen. Ebenfalls im Trend: der Surfer-Look. Lange Haare, etwas gestuft und natürlich luftgetrocknet, als hätte man gerade eben sein Board zurück an den Strand gebracht, sind die lässige Langhaar-Variante für Männer im kommenden Jahr. Für die kurzhaarigen Männer ist zudem der Casual-Undone-Look voll im Trend. Hierbei wird das Haar locker durchgeföhnt und mit einem matten Wachs gestylt.

KONTAKT

Bahnhofplatz 1a | 65549 Limburg
Telefon: 06431 58 40 210
Email: info@antonio-argentiero.com
www.antonio-argentiero.com



PROFIL



Antonio Argentiero

- Inhaber der Antonio Argentiero Academy für Trinity Haircare
- Friseurmeister und Fachwirt
- Creativ Director für Trinity Haircare and Tailor's
- Mitglied im European Artistic Team
- Therapeut für Orthomolekulare Medizin
- Businesstrainer
- Rhetorik und Ästhetik Trainer für Großunternehmen
- Haar- und Kopfhauttherapeut
- Ausbilder für BrowStylisten
- Ausbilder für Haar- und Kopfhauttherapeuten

ANZEIGE

WETON
MASSIVHAUS



Vom Sack Zement ...



... bis zum fertigen Eigenheim!

WETON Gruppe

Elzer Straße 22-24
65556 Limburg-Staffel
Telefon 06431.9122-0
www.weton.de



Ihre starken Partner ...



... beim BAUEN & MODERNISIEREN

WETON
BAUSTOFFE

FARBEN für die Stimmung

Unterbewusste Hilfe für Laune und Gemüt

Farben können beruhigen oder beleben, sie beeinflussen unser Wohlbefinden, unsere Stimmung und unsere Gesundheit – warum also sollen unsere vier Wände uns nicht dabei helfen, gesund und gut gelaunt zu sein, uns ausgeglichen oder belebt zu fühlen? Mit ein wenig Hilfe aus der Farbpsychologie können wir die Wirkung der Farben effektiv für uns nutzen.

Aber Vorsicht, bloß nicht eintönig werden. Laut Axel Venn, Designer und Professor für Farbgestaltung und Trendscouting an der Hochschule für angewandte Wissenschaft und Kunst in Hildesheim, sollen Räume nicht monothematisch gestaltet werden. Eine Mischung aus Beruhigung und Anregung ist da besser. Die belebenden Farben sollten dabei allerdings den kleineren Anteil an der Gestaltung haben.

Wichtig: Die Farbauswahl an den Raum anpassen. Während Blau in der Küche den Appetit verdirbt, ist man mit dem kühlen Farbton im Schlafzimmer bestens beraten. Übrigens sollte man auch seine eigene Einstellung zu Farben erforschen: Wer sich als Kind im orange gestrichenen Wohnzimmer der Eltern gerne aufgehalten hat, dem wird dieser Farbton auch als Erwachsener gut tun.

Neugierig geworden und bereit für die nächste Renovierung für Räume mit Wirkung? Farbforscher Prof. Axel Venn hat zusammen mit Heiner Orth den Band „Farben für Körper, Geist und Seele. Farbpsychologie in der Praxis“ veröffentlicht, der zum Standardwerk zum Thema Farbgestaltung avanciert. Besonders hilfreich: im Buch ist die umfangreiche RAL-Farbkollektion kodiert. Dies erleichtert die Auswahl und das exakte Anmischen neuer Farben.

Text: Karin Adelfang | Fotos: Christian Verlag, Heiner Orth



Axel Venn, Heiner Orth:
Farben für Körper, Geist und Seele.
Farbpsychologie in der Praxis
Christian Verlag



NENN` MIR DEINE LIEBLINGSFARBE...

Und ich sage dir, wer du bist. Das zumindest hat zuerst der Schweizer Psychologe Max Lüscher behauptet. Sein Farbttest wurde in den letzten Jahrzehnten immer weiter differenziert. Demnach stehen Lieblingsfarbe und Charakter in folgendem Zusammenhang:

VITALITÄT, SELBSTBEWUSSTSEIN, STÄRKE, LEIDENSCHAFT, AKTIVITÄT, DYNAMIK, KONKURRENZ, EROTIK

NACHDENKLICHKEIT, WOHLBEHAGEN, ZUFRIEDENHEIT, RUHE, AUSGEGLICHENHEIT, HARMONIE, EMPATHIE, BINDUNG

NEUGIER, KREATIVITÄT, ENTFALTUNG, FREIHEITSTREBEN, SPONTANITÄT, OFFENHEIT, ERWARTUNG, HEITERKEIT

STABILITÄT, SELBSTACHTUNG, WÜRDE, AUSDAUER, EHRGEFÜHL, AUTONOMIE, GELTUNGSANSPRUCH, AUTORITÄT, DURCHSETZUNGSVERMÖGEN

WÄRME, GENUSS, SINNLICHKEIT, SANFTMUT, BEQUEMLICHKEIT, EINFALLSLOSIGKEIT

CHARME, EINFÜHLUNGSVERMÖGEN, SENSIBILITÄT, FASZINATION, HINGABE, KRITIKLOSIGKEIT, GEHEIMNISKRÄMEREI

ERNST, LEISTUNGSWILLEN, UNNAHBARKEIT, INTOLERANZ, ZWANG, RÜCKSICHTSLOSIGKEIT, AUFLEHNUNG, DISTANZ,

NEUTRALITÄT, GLEICHGÜLTIGKEIT, BEZUGSLOSIGKEIT, ABSCHIRMUNG

ERLAUBT IST WAS GEFÄLLT

Die aktuellen Einrichtungstrends lassen Raum für Kreativität und Individualität



Mit unterschiedlichsten Farben, Untergestellen, Stoff- und Lederqualitäten lassen auch Sitzmöbel sehr viel Raum für die eigene Kreativität.



„Keine Möbel von der Stange“

Längst vorbei sind die Zeiten, als sich die Menschen noch so eingerichtet haben, wie es Zeitschriften vorzugeben versuchten. Bei der diesjährigen Möbelmesse in Köln, gab es mehr als nur einen Trend zu entdecken. Doch egal ob Boho-, Retro- oder Skandi-Style – heute darf nach Herzenslust kombiniert und gemixt werden: Beim Wohnen ist erlaubt, was gefällt.

Der Trend zur Individualisierung bringt es mit sich, dass sich Möbel und Designs nach den persönlichen Vorlieben des Einzelnen richten. Ein großes Thema beim Wohnen bleibt die Gemütlichkeit, wobei sich der skandinavische Hygge-Trend des vergangenen Jahres fortsetzt. Die eigenen vier Wände werden zu einer kuscheligen Höhle zum Zurückziehen. Auch die Trendfarben der Saison, ein sattes Ultraviolett und ein schönes „Heart Wood“, das ein wenig an Rosenholz erinnert, strahlen natürliche Wärme aus und tragen zum behaglichen Wohnambiente bei. Grün- und Blautöne wie das lebendige „Crystal Blue“ bleiben im Wohnbereich weiterhin angesagt.

Gesehen von Karin Adelfang | Fotos: djd/Stressless, EKORNES ASA

TRENDY, GEMÜTLICH ODER PRAKTISCH

Bei der Küche treffen Funktion und planerisches Können auf Kreativität



Die perfekte Küche sieht für jeden Menschen anders aus. Denn Küchen sind immer so individuell wie ihre Nutzer und spiegeln den persönlichen Lebensstil wider. In puncto Arbeitsoptimierung, Energieeffizienz und Ergonomie sollte sie allen modernen Ansprüchen gerecht werden, doch vor allem die Farb- und Materialgestaltung lässt viel Spielraum für Kreativität. Erlaubt ist, was gefällt!

Den Mittelpunkt dieser Wohnwelten bildet beispielsweise eine attraktive Kochinsel, um die man sich zusammen mit der Familie und Freunden versammelt wie einst unsere Vorfahren an der offenen Feuerstelle oder wie es heute noch als post-moderne Lagerfeuer-Romantik und beim Grillen erlebt und zelebriert wird.

Bei der Planung einer offenen Wohnküche ist viel Kreativität und planerisches Fingerspitzengefühl erforderlich, damit sich alle Komponenten zur ganz persönlichen Traum-Wohnküche zusammenfügen, die die Persönlichkeiten, Ansprüche und den Lebensstil ihrer Bewohner auf einzigartige Weise widerspiegelt.

Gesehen von Karin Adelfang | Fotos: AMK

ELEGANZ IN PERFEKTER HARMONIE



KOINOR

POLSTER CITY
Limburg
Polster-City GmbH

Tel. 0 64 31 - 50 50-0, Mo - Fr 10 - 19 Uhr, Sa 10 - 16 Uhr,
Lindenstr. 1, 65555 Limburg-Offheim in der Wohn-Galerie Nord

www.polster-city.de

www.facebook.com/polstercitykuechenstudiolimbudg

ANZEIGE

GESCHMACKVOLLER KÜCHENGENUSS



KÜCHEN STUDIO
Limburg
Polster-City GmbH

Tel. 0 64 31 - 50 50-23, Mo - Fr 10 - 19 Uhr, Sa 10 - 16 Uhr,
Lindenstr. 1, 65555 Limburg-Offheim in der Wohn-Galerie Nord

www.kuechenstudiolimbudg.de

www.facebook.com/polstercitykuechenstudiolimbudg

ANZEIGE



Die Essentials für die Badeinrichtung

HAUPTSACHE ULTRAENTSPANNT

Die einen bevorzugen ihre prickelnde Dusche, die anderen geben dem Schaumbad den Vorzug. Ordnungsliebende freuen sich in erster Linie über ausreichend Stauraum. Echte Glückspilze können gleich alles auf einmal und wahrscheinlich noch mehr in ihren Bädern genießen. Doch welche Essentials machen ein Badezimmer aus?

BADEWANNE

Ob rund, oval, eckig, freistehend, an die Wand gelehnt und ins Podest eingelassen: Wannen gehören in der „Haben wollen“-Aufstellung fürs Bad ganz nach oben. Randvoll mit warmem Wasser schenken sie ihren Besitzern unisono ein heimeliges Gefühl und helfen beim Abbauen von Stresssymptomen. Allerdings reicht der vorhandene Platz häufig nicht aus, um sich den Traum vom perfekten Schaumbad zu erfüllen – und das, obwohl die Vielfalt an kompakten Formen bzw. Größen mittlerweile sehr groß ist.

BODENGLEICHE DUSCHE

Reicht die Fläche ausschließlich für eine Dusche, dann ist das keinesfalls ein Beinbruch. Abgesehen davon, dass

Duschen echte Energietankstellen und Mittel zum Relaxen sind, kommt es mit einer bodengleichen Variante nämlich erst gar nicht zu Stolperunfällen.

Wer statt eines einfarbigen Klassikers lieber ein Produkt favorisiert, das ins Auge fällt, kann sich mittlerweile aus zahlreichen traditionellen Dekoren, grafischen Mustern oder Naturoptiken bedienen.

ARMATUR

Wenn es schon ein neuer Wasserspender sein soll, dann bitte mit einer modernen „coolen“ Oberfläche. Glänzendes Roségold, mattes Rotgold, poliertes Messing oder gebürstete Bronze – allein die Namen machen Lust auf ein bisschen Glamour am Waschplatz. Für eine stillichere Kombination mit anderen Materialien geben einige Hersteller Tipps, mit welchen die extravaganten Farben am besten harmonieren. Danach passt Roségold ideal zu dunklem Stein, Marmor oder Beton. Backstein, Rauchglas, Moos, Mooreiche, cognacfarbendes Leder und ein violetter Teppichboden empfehlen sich dagegen als natürlicher Hintergrund für dunkle,

voll im Trend liegende Oberflächen wie „Dark Platinum matt“.

KOPFBRAUSE

Was bringt auf schönste Art die Natur ins Haus? Die Kopfbrause, aus der Regen fällt. Daher ist sie ein absolutes Muss in jedem Bad für ein ultraentspanntes Duscherlebnis, und die Entwicklung von passenden Strahlarten hat sich zu einer wahren Wissenschaft entwickelt. Eine ausgeklügelte Technologie verwandelt zum Beispiel den Strahl in tausende Mikrotropfen, die den Körper wie einen Mantel umhüllen. Das fühlt sich nicht nur samtweich an, sondern verringert den Spritzeffekt.

SPIEGELSCHRANK

Gutes Licht ist ebenfalls wichtig für Behaglichkeit und trägt viel zum Seelenfrieden bei. Ein Grund mehr, bei den Überlegungen für eine nachhaltige Anschaffung im Bad den Kauf eines Spiegelschranks in Erwägung zu ziehen. Neben reichlich Stauraum und makellosem Spiegelbild schenkt er eine tadellose Beleuchtung für jede Tätigkeit, Tageszeit und Stimmung. ■

Gesehen von Karin Adelfang
Foto: Vereinigung Deutsche Sanitärwirtschaft (VDS) / ©Kaldewei

IHR PARTNER RUND UMS BAD



Bäderstudio Dornburg GmbH
Langendernbacherstr. 49 | 65599 Dornburg
Tel.: 06436-28840 | E-Mail: info@baden-heizen.de
www.baden-heizen.de

WOHLFÜHLEN IM EIGENEN BAD

Wir sind Ihr Spezialist!

Besuchen Sie unsere 500 qm große Bad- und Fliesenausstellung.

Wir bieten Ihnen:

- Unverbindliche Vor-Ort-Termine bei Ihnen zuhause und Fachberatung in unserer Ausstellung
- Kostenlose 3D-Badplanung mit Angebotserstellung
- Nahezu 25 Jahre Erfahrung im Bäderbau
- Wir sind der Spezialist für den barrierefreien Umbau Ihres Badezimmers
- Umsetzung von individuellen Komplettbädern
- „Bad aus einer Hand“
- Realisierung von Wellnessbädern mit Dampfduschen oder Infrarotkabinen
- Lagerverkauf von Installationsmaterialien und Ersatzteilen
- Informationen zur Heizungserneuerung und zu den Fördermöglichkeiten
- Fachbetrieb für erneuerbare Energien, wie Wärmepumpen, Pelletsheizung und Solarthermie
- Abverkauf von Ausstellungsstücken und -bädern zu drastisch reduzierten Preisen

Jetzt „Neu“ in unserer Ausstellung:

- Duschtrennungen ohne Silikonfugen und ohne Bohren
- Wasserabweisende Glasveredlung bei Duschtrennung, die ein Duschleben lang hält
- Wandverkleidungssysteme für Teilrenovierung im Dusch-/Badewannenbereich
- Komplett modernisierte Fliesenausstellung



BODY+SOUL ELEMENTS OF BALANCE

Wohlfühlen mit allen Sinnen!

Die neue Body+Soul Dampfdusche von Artweger ist das „Designerstück“ unter den Dampfduschen. Mit ihrem wohnlichen Ambiente und dem geräumigen Design setzt sie neue Maßstäbe für Wellnessprodukte.

Besonders eindrucksvoll: die schmale, kompakte Dampfbox und die geräumigen Klappsitze. Die Vielfalt an Modellen und Kombinationsmöglichkeiten bietet eine neue, noch nicht dagewesene Freiheit in Planung und Gestaltung.



Dampfbbox mit Aromalade | Einzelsitz oder Sitzbank, klappbar. | Integriertes Audio-System (optional). | Integriertes Farblicht-System (optional). | Fernbedienung für Audio und Farblicht.

Ausgezeichnet mit den Designpreisen:



„ICH DUSCHE GERN!“



„ICH BADE LIEBER!“

Artweger TWIN:LINE

Das 2x1 im Bad

Badewanne? Dusche? Oder doch lieber beides?

Die neue TWINLINE ist die ideale Lösung für alle, die mehr aus ihrem Bad machen wollen, denn die TWINLINE von Artweger bietet beides: Sie ist vollwertige Dusche UND Badewanne in einem!



ARTHROSE?

Schmerzfrei durch den Alltag



ARTHROSE?

Die Therapie liegt in Ihrem Blut

Praxis Prof. Dr. med. Billigmann

Hohenzollernstraße 34 | 56068 Koblenz | 0261 9635090
Mörikestraße 11 | 56751 Polch | 02654 960749

OPERATIONEN VERMEIDEN ▶ SCHMERZEN LINDERN ▶ HEILUNGSPROZESSE FÖRDERN



BELASTBAR? BELASTBAR!

LEISTUNGSDIAGNOSTIK & FRÜHERKENNUNG

Wir helfen Ihnen, gesund zu bleiben

Was vor Jahren noch utopisch klang, ist heute möglich: ein Einblick in Ihren Körper von Kopf bis Fuß – schonend und schnell. Durch nur ein Untersuchungsprofil profitieren Sie von der frühzeitigen Aufdeckung bösartiger Erkrankungen, Gefäßverengungen und Missbildungen, Erkrankungen des Nervensystems oder Veränderungen des Bewegungsapparates.

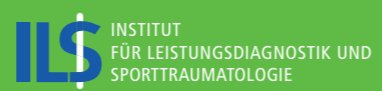
Und wenn es um mehr als nur Gesundheit geht? Mit klarer Diagnose zum Ziel. Wir zeigen Ihnen, was Ihr Körper alles leisten kann, ohne gesundheitsschädlich zu sein. Zahlreiche Sportler und Top-Manager vertrauen auf das Urteil von Prof. Dr. Billigmann. Für uns ist Ihre Gesundheit das größte Ziel!



Kai Kazmirek, Bronzemedaille
Weltmeisterschaft Zehnkampf London 2017,
vertraut auf die Leistungsdiagnostik im ILS.

ILS Institut für Leistungsdiagnostik und Sporttraumatologie GmbH

Hohenzollernstraße 34 | 56068 Koblenz | 0261 9635090



MOTOR

EXKLUSIVES auf zwei Rädern



Die Freiheit auf zwei Rädern wird 2019 neu definiert, denn gleich mehrere Marken haben im Luxussegment aufgerüstet. Allen voran die Kultmarke Harley-Davidson, die mit ihrer FXDR 114 die Straßen erobern möchte. Doch auch Horex und Kawasaki ziehen gleich. Eines haben die neuen Modelle gemeinsam: Sie sind nichts für Anfänger.

Horex VR6 Raw

Aller guten Dinge sind Drei: Das neue Naked Bike ergänzt als drittes Modell die VR6-Reihe. Der Kleinserienhersteller Horex setzt beim kompakten Sechszylinder auf edle Ausführung. Die nachtschwarze Optik (in matt oder glänzend erhältlich) gehört dazu ebenso wie technische Details,

die vor allem den sportlichen Anspruch des VR6 Raw unterstreichen sollen. Dazu zählen etwa leichtere Aluminiumräder, ein neuer Endschalldämpfer und eine durchgehende Sitzbank. Neu ist auch das 7-Zoll-LED-Display mit Echtglas-scheibe, GPS-Navigation und voller Mobiltelefon-Connectivity.

Daten
Sechszylinder-VR-Motor, 1218 cm³, 120 kW (bei 163 PS) bei 8500/min, Maximaler Drehmoment 128 Nm bei 7000/min, Brückenrahmen aus Alu, Upside-down-Gabel, Sitzhöhe 820 mm, Leergewicht 220 kg
Preis: ab 35 500 €

Harley-Davidson FXDR 114

Harley-Davidson hat ein neues Familienmitglied: Der neue Power-Cruiser FXDR 114 ist die jüngste Ergänzung zur neu aufgelegten Softail-Reihe. Schnell in Geraden, handlich in Kurven, starker Motor, gute Bremsen und fettes Hinterrad sollen beim Cruisen punkten. Drehmoment für den Aufsehen oder vielmehr Aufhören erregenden Start gibt es massenhaft. Viele Leichtmetall-Elemente drosseln das Gewicht der Maschine und steigern die Beschleunigung. Und natürlich darf bei Harley das Design nicht verachtet werden. Für unverwechselbare Optik sorgen etwa gestreckter Kraftstofftank oder auch die 2 in 1-Auspuffanlage.

Daten

Zweizylinder-Viertakt-45-Grad-V-Twin-Motor, 1868 cm³, 67 kW (91 PS) bei 4500/min, maximaler Drehmoment 160Nm bei 3500/min, Doppelschleifenrahmen aus Stahl, Upside-down-Gabel, Sitzhöhe 720 mm, Leergewicht 303 kg

Preis: ab 24 595 €



Kawasaki Ninja H2

Das Modell gibt es seit 2015, jetzt wurde in punkto Leistung noch einmal draufgesattelt. 231 statt bisher 205 PS sprechen Bände. Brachiale Beschleunigung ist also bei der einzigen Hyper-sportmaschine mit Kompressormotor, die eine Straßenzulassung besitzt, garantiert. Dank einiger neuer Bauteile ist dafür jedoch der Kraftstoffverbrauch gesenkt worden, was jedoch für die meisten Fahrer wohl kaum kaufentscheidend sein wird. Die interessanteren Updates dürften die Bremsen und Instrumente sein. Und nicht nur die Technik, sondern auch das Design hat einige Updates erhalten. Dazu zählt unter anderem die robuste Lackierung, der kleine Kratzer nichts anhaben können, weil sie mithilfe von Wärme wie von selbst verschwinden sollen.

Daten

Vierzylinder-Reihenmotor, 998 cm³, 170 kW (231 PS) bei 11 500/min, Maximaler Drehmoment 142 Nm bei 11 000/min, Gitterrohrrahmen aus Stahl, Upside-down-Gabel, Sitzhöhe 825 mm, Gewicht (vollgetankt) 238 kg,

Preis: 29 500 €



MOTORRAD-GADGETS: schlau, sicher und stylish

Maßgeschneidert mit besonderem Extra

Das Unternehmen Schwabenleder aus Winterbach hat jüngst seinen neuen Zweiteiler vorgestellt. Das Besondere: Er hat ein integriertes Airbagsystem. Gefertigt ist der Macon Tech-Air, so der Name des neuen Modells, aus Känguruh-Leder, das macht ihn im Vergleich zum Rindsleder leichter und dünner. Die Lederkombis werden wie alles bei Schwabenleder maßgefertigt. Das hat seinen Preis, vor allem beim neuen Modell mit Airbag, das ab 4 000 Euro erhältlich sein soll.



Handgefertigtes für den Allerwertesten

Der Zubehörspezialist SW-Motech ist in diesem Jahr mit einem neuen Angebot an den Start gegangen: Eine Sitzbank-Manufaktur im hessischen Rauschenberg soll für besten Sitzkomfort beim Motorradfahren sorgen. Die Wunsch Sitzbank kann online konfiguriert werden. Damit können Standard-, Racing- oder Touring-Sitzbänke, einteilig oder zweiteilig, aufgemotzt werden. Drei Formen, 15 robuste Kunstleder-Oberflächen und neun Garne in verschiedenen Farben stehen zur Wahl. Je nach Konfiguration kostet so ein Einzelstück dann zwischen 220 und 420 Euro.



Die stärkste Faser der Welt

Cool, stylish und sicher: Die Rokkertech Motorradhosen sollen alle drei Eigenschaften vereinen. Sie sind aus der hochfesten Polyethylenfaser UHMWPE (Ultra High Molecular Weight Polyethylen) gefertigt. Sie kommt aus der Raumfahrt oder auch dem Militär und ihr wird nachgesagt, die stärkste Faser der Welt zu sein. Bei Rokker kommt sie in Jeans (ab 399 Euro) zum Einsatz. Der Abriebschutz wird mit einer Baumwollfaser ummantelt. Sieht aus wie eine Jeans, ist aber viel mehr. Für die Protektoraschen sind separate Protektoren erhältlich, für noch mehr Sicherheit.

stärkste Faser der Welt zu sein. Bei Rokker kommt sie in Jeans (ab 399 Euro) zum Einsatz. Der Abriebschutz wird mit einer Baumwollfaser ummantelt. Sieht aus wie eine Jeans, ist aber viel mehr. Für die Protektoraschen sind separate Protektoren erhältlich, für noch mehr Sicherheit.

Die Tour in Szene setzen – in 360 Grad

Mit der GoPro Fusion hat der Action Cam-Spezialist im Frühjahr seine erste 360-Grad-Kamera auf den Markt gebracht. Genau das Richtige für all jene also, die keinen Blickwinkel ihrer Tour verpassen wollen. Gespeichert werden Fotos und Videos mit mehr als fünf Megapixeln. Mit der passenden App kann das Material dann nachbearbeitet werden. Die Innovation hat ihren Preis: Erhältlich ist die GoPro Fusion ab rund 630 Euro.



Schmalspur-Lösung fürs Navigieren

Für Motorroller entwickelt, aber auch für Motorradfahrer interessant, die beim Navigieren auf viel Schnickschnack verzichten können: das TomTom Vio. Das kleine Display kann am Außenspiegel befestigt und via Bluetooth mit dem Handy gekoppelt werden. Die passende App navigiert den Fahrer etwa an Staus vorbei oder zum nächsten Zwischenziel. Das Handy kann währenddessen getrost in der Tasche bleiben und ist vor Wind und Wetter geschützt. Das TomTom überträgt außerdem, wer anruft. Preis: 169 Euro.

ANZEIGE



ZWEIRAD MEUER
ROLLER · MOTORRAD · FAHRRAD · BEKLEIDUNG · MEISTERSERVICE

Limburger Str. 167 · Diez · Tel. 0 64 32 - 9 34 88-0
www.zweirad-meuer.de

Text: Katja Hommes | Fotos: HOREX; Harley-Davidson; Kawasaki; SW-Motech; TomTom; The Rokker Company; Schwabenleder GmbH; GoPro

Ein besonderer DUFT LIEGT IN DER LUFT

Das Fare Tredici in der Limburger Altstadt: für Kaffeefreunde ein 6er im Lotto

Wer durch die Limburger Altstadt bummelt, dem steigt irgendwann ein unverwechselbarer Duft in die Nase: Feinster Kaffee lockt in die Barfüßerstraße. Hier hat im Jahr 2002 Nassim Schäfer mit 29 Jahren ihren Kaffeefachhandel mit Ausschank gegründet und eröffnet. Sie ist Gründerin, Inhaberin und Gilderösterin der Kaffeerösterei im Herzen Limburgs.

In den vergangenen 16 Jahren hat die passionierte Kaffeeliebhaber sich mit ihrem Team mit harter Arbeit und vor allem mit guter Qualität einen Namen gemacht, der mittlerweile bundesweit bekannt ist. Denn der Weg von der Grünen Bohne bis zur Tasse Kaffee wird hier sorgfältig und kompetent überwacht. Von der schonenden, langsamen Röstung bei niedrigen Temperaturen bis zum fertigen

Kaffee in verschiedensten Variationen gebrüht, ist es ein weiter Weg, den die Bohne komplett im eigenen Haus zurücklegt. Für den letzten Schritt ist Barista Roman zuständig. Er ist seit Jahren Teamleiter und Ausbilder an der Kaffeemaschine. Um so einen perfekten Milchschaum gießen zu können, gibt er monatliche Workshops, die meist monatlang im Voraus ausgebucht sind.

Können und Handarbeit wird überhaupt groß geschrieben: Die Maßarbeit jedes einzelnen Mitarbeiters ist überall zu sehen. Mit Liebe zum Detail und tatsächlich noch von Hand etikettiert und gepackt geht der Kaffee auch online bundesweit auf den Weg. In diesem Jahr wird das Fare Tredici in Limburg erstmalig zu einem Ausbildungsbetrieb. Für eigenen Nachwuchs zu

sorgen war lange ein Traum der Unternehmerin, der nun wahr geworden ist. Besonderen Wert legt Nassim Schäfer auf die Herkunft der Kaffeebohnen. Ihr Konzept steht für Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Förderung von Regionalität. Dazu gehört insbesondere der faire Handel.

Im Fare Tredici treffen Handwerkskunst und besonderes Ambiente aufeinander: 2016 erfolgte ein Umzug in ein sehr repräsentatives Geschäftshaus der Limburger Altstadt. Eine aufwendige Aufarbeitung historischer Fliesen aus dem 19. Jahrhundert und der gesamten Räumlichkeiten in Kombination mit dem Kaffeeconcept ist zu einem Anziehungspunkt in der gesamten Altstadt geworden: Eine Kaffeemanufaktur, die Shopping und Genuss wieder zum Erlebnis macht.

Text: Karin Adelfang | Fotos: Julian Wolf



ANZEIGE

DENTTHALIA
ZAHNARZTPRAXIS
ORALCHIRURGIE • IMPLANTOLOGIE
Dr. med. dent. **Bruno Thaler** MSc
Dr. med. dent. **Anja Thaler**
Dr. med. dent. **Jonas Rother**

UNSERE LEISTUNGEN

- Vorbeugung
- Ästhetik / Vollkeramik
- Bleaching
- Professionelle Zahnreinigung
- Oralchirurgie / Implantologie
- Parodontologie
- Meister Dentallabor
- Sanfte Narkosebehandlung

GESUND
beginnt im
MUND



Tel. 06431 - 590 320
info@dentthalia.de

SELBST BARISTA SEIN

Die Limburger Kaffeerösterei ist übrigens auch bekannt für ihre Workshops. Der Head-Barista vermittelt regelmäßig Grundkenntnisse in Sachen Technik am Siebträger. Der Latte Art-Kurs bietet dann die Fortsetzung für alle Fortgeschrittenen Home-Barista: Die Kunst, Bilder in den Kaffee zu gießen ist für die meisten ambitionierten Baristi ein Traum und Wunsch. Interessierte sollten sich früh anmelden, da die Kurse meist weit im Voraus ausgebucht sind.

Kontakt und Informationen: Fare Tredici Limburger Kaffeerösterei

Barfüßerstraße 1-3 | 65549 Limburg
Telefon 06431 217542 | www.f13caffe.de

Di - Sa 9.30 - 18 Uhr
So 11 - 17 Uhr



AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

Der Erfolg gibt der Philosophie Nassim Schäfers' und ihres Teams recht.

In diesem Jahr gewann Fare Tredici eine Auszeichnung im Magazin DER FEIN-SCHMECKER. Das Heft kürt die besten Cafés und Röstereien in Deutschland. Dabei sind Herkunft, Auswahl, Geschmack und Güte der Bohnen die wichtigsten Kriterien. Bereits bei der letzten Verleihung im Jahr 2014 holte die Fare Tredici Rösterei die Auszeichnung.

Auch als Mitglied der deutschen Röstergilde hat Nassim Schäfer bei bundesweiten Wettbewerben mehrfach Goldmedaillen für ihre Röstungen geholt. Im vergangenen Jahr war Limburg Austragungsort des Verkostungswettbewerbs der deutschen Röstergilde in der Kategorie Filterkaffee. Das Fare Tredici war offizieller Gastgeber. 60 Kaffees bundesweiter Mitglieder wurden verkostet und unter der Leitung der Q-Traderin Katharina Gerasch bewertet. Dabei holte das Fare Tredici mit den beiden Kaffees México Berilo organic und Thailand KHUN CHANG KHIAN zwei Mal die Goldmedaille in den Kategorien Espresso und Filterkaffee.

Bahnhofplatz 1a 65549 Limburg
in der WERKStadt www.dentthalia.de



360° KAFFEE

Rund um das schwarze Gold



- ° Kaffee zählt neben Wasser und Tee zu den drei beliebtesten Getränken weltweit.
- ° Jeder Deutsche trinkt im Durchschnitt 162 Liter Kaffee im Jahr.
- ° Die meisten trinken Filterkaffee, es folgen Pads und Kaffeekapseln.

° Nur rund um den Äquator herrschen die erforderlichen Wachstumsbedingungen für Kaffee

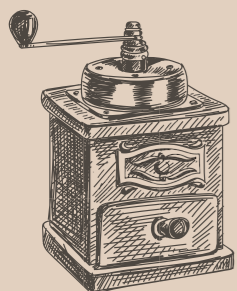
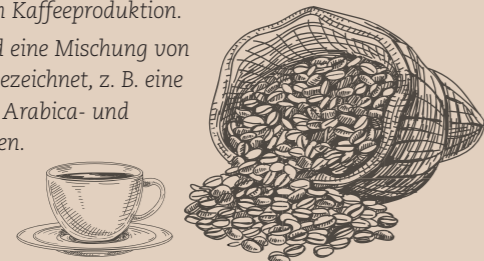
° Ursprünglich kommt die Kaffeepflanze aus Afrika. Inzwischen wird jedoch in weiten Teilen der Tropen und Subtropen Kaffee angebaut, beispielsweise in Südamerika.

° Koffein ist eine natürliche Substanz der Kaffeebohne, die bei der Photosynthese der Kaffeepflanze entsteht.

° Alle Kaffeesträucher zählen zur Gattung Coffea der Pflanzenfamilie Rubiaceae. Zu dieser Familie gehören circa 6.000 verschiedene Arten.



- ° Robusta-Kaffee hat einen höheren Koffeingehalt als Arabica-Bohnen.
- ° Die Sorte Arabica bestreitet allein fast 70 % der weltweiten Kaffeeproduktion.
- ° Als Blend wird eine Mischung von Kaffeearten bezeichnet, z. B. eine Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen.



° Gemahlene Kaffeebohnen und auch Kaffeebohnen bleiben lange aromatisch, wenn sie möglichst dunkel, kühl und dicht verschlossen aufbewahrt werden.

- ° Sobald Kaffee Sauerstoff ausgesetzt ist, geht das Aroma schnell verloren.
- ° Die Wassertemperatur für die Zubereitung von Kaffee sollte idealerweise zwischen 88 und 95 Grad Celsius liegen, jedoch nicht über 95 Grad Celsius.
- ° Der frisch zubereitete Kaffee sollte möglichst bald getrunken und nicht lange warmgehalten werden, da sich das Aroma schnell verflüchtigen kann und der Kaffee dann bitter schmeckt.



Praktisch für unterwegs oder Singles: der AeroPress

Für die Zubereitung wird der Brühzylinder mit frisch gemahlenem Kaffee gefüllt. Danach mit heißem Wasser aufgeossen und durchgerührt. Im nächsten Schritt wird der Kolben der AeroPress heruntergedrückt und der Inhalt durch ein Filterpapier in eine Tasse gepresst.



Kaffeekaraffe von Chemex:

Mit der mundgeblasenen Kaffeekaraffe von Chemex den Kaffee von Hand brühen – aber bitte mit Stil.



Occhio



a new culture of light

HAU.LICHTDESIGN

HAU LICHTDESIGN
Am Gewerbepark 13 | 56323 Waldesch
Tel 02628 7255101 | www.hau-lichtdesign.de



AUF 360° AROMA WELTREISE

Der Schritt in die Selbstständigkeit war wahrscheinlich seine mutigste Tat. „Eigentlich bin ich ein sehr vorsichtiger Mensch“, sagt Sternekoch Alexander Hohlwein (32), seit März 2016 Küchenchef und Inhaber des Limburger Restaurants 360°, von sich selbst. Das mag stimmen, aber nicht, wenn es um seine Eigenkreationen geht. Denn die sind doch ganz schön gewagt.

„Bei uns
ist alles 100 %
handmade.“

Ein Guide Michelin Stern hat er sich erkocht. Im Gault Millau steht er mit 16 Punkten. 2016 war er der Newcomer des Jahres im „Gusto“. Dazwischen liegen zahlreiche Auszeichnungen im „Feinschmecker“, „Aral Schlemmer Atlas“ und dem „Varta Tipp Küche“. Dafür muss man schon eine ganze Menge auf dem Kasten haben. Und man muss den Stress mögen. „Das kann man nur, wenn man auch einen gewissen Anspruch an sich selbst hat“, meint Hohlwein. Und den hat er, gepaart mit einer kräftigen Portion Biss. Denn sich durchzubeißen, hat er gelernt. „Von Kindesbeinen an“, erzählt er und erinnert sich gerne an seine Eltern. „Die haben nichts anderes gekannt, als zu schaffen.“ Von harten Arbeitszeiten speziell in der Gastronomie will Hohlwein nichts hören. „Ist in vielen anderen Berufen auch so“, kontert er.

„Man muss
im Leben auch
mal was riskieren.“



„Qualität, Kreativität
und Leidenschaft müssen
sich auf den Tellern
widerspiegeln.“

Mit dem Realschulabschluss in der Tasche beginnt er mit 16 Jahren seine Ausbildung zum Koch. Ein „Killeralter“, wie er es bezeichnet, weil die Gastro ihn wegen des Jugendschutzgesetzes nur eingeschränkt einsetzen darf. Er überbrückt ein Jahr in der Hotelfachschule und wird in seinem Vorsatz, Koch zu werden, bestärkt. Eine zweieinhalbjährige Ausbildung im Kempinski folgt. In dieser Zeit lernt er Christoph Rainer kennen, der einen guten Koch in seinem Team gebrauchen kann und der ihm auch in den Folgejahren ein guter Freund sein wird. Die Eröffnung der Villa Rothschild ist das gastronomische Highlight in der Region. „Da ging es von Null auf 100 – ein enormer Kraftakt und eine sehr harte Zeit“, erinnert sich der junge Mann noch lebhaft. Seine Reise als Koch geht weiter, vom Stellvertreterposten im Hotel und Restaurant „Zum Löwen“ in Eggenstein bei Karlsruhe über das Drei-Sterne-Restaurant „Belle Epoque“ bei Travemünde.

Doch Alexander Hohlwein zieht es zurück in die Heimat. Wenn schon nicht nach Limburg, dann irgendwo ins Rhein-Main-Gebiet. „Ich bin ein Landei“, sagt er von sich selber. „Ich habe keine großen Städte in meiner Vita, denn ich will meine Zeit nicht auf der Straße oder Schiene lassen.“ Der Zufall will es, dass sein Vater davon hört, dass in der WERKStadt in Limburg ein außergewöhnlicher Gebäudekomplex entsteht.

Beim Besichtigungstermin haut's den ansonsten nüchternen Mann von den Beinen: Er sieht ein Dach, ein paar Europaletten und weiße Säulen – und beginnt zu träumen. „Ich war total begeistert und hab mir gesagt: Entweder hat sich das bisher keiner getraut oder es gibt keinen Markt dafür.“ Leider teilt Partnerin Rebekka Weickert (28) nicht seine Meinung. „Ich war skeptisch. Da hat er mich gezwungen, den Rohbau anzuschauen“, lacht sie. Nach langen Diskussionen hat er sie soweit: „Wir waren jung, hatten nicht viel zu verlieren“, sagt sie heute über

das Wagnis, eine gehobene Gastronomie in Limburg zu eröffnen. Und Alex schiebt sein Lebensmotto hinterher: „Für mich war immer klar: Wenn du mitspielst, kannst du gewinnen. Du musst dir aber immer bewusst sein, dass du auch verlieren kannst.“

Aber gerade das will er nicht. Alexander Hohlweins Anspruch ist hoch, der ständige Griff nach den Sternen lässt ihn nicht zur Ruhe kommen. Denn in der Küche ist er Perfektionist. Ein Prozess, der nie endet. Sein Credo – „Du musst morgen besser sein als heute“ – überträgt er auch auf sein Team. Und weil nur ausgesuchte Qualität auf den Teller kommt, fährt er sonntagnachts mit seinen Mitarbeitern in Wechselschicht auf den Großmarkt nach Frankfurt und sucht das Gemüse selber aus. Ein Ritual, bei dem Alexander Hohlwein nie fehlt und das die Voraussetzung für das schafft, was im 360°-Restaurant zum Erlebnis werden soll.

SCHIMMEL

„Musik ist die Sprache
der Leidenschaft“

– Richard Wagner



Das Musikhaus
Mollenhauer
Fulda

Christian-Wirth-Straße 4
36043 Fulda
Telefon 0661 941110
www.musik-mollenhauer.de

BLÜTENZART UND HÖLLENSCHARF

– das leichte Gepäck der Haute Cuisine

Im März 2016 hat Alexander Hohlwein sein 360° Restaurant eröffnet, ein halbes Jahr später bekommt er seinen eigenen Stern. Seine Küchengrüße kommen aus Griechenland, Italien, Frankreich, aber auch Indonesien, Thailand und Japan sind nicht weit entfernt. Mit Mut zur Exotik und Fantasie kombiniert er Aromen nach allen Kunstregeln der Haute Cuisine. Seinen Stil bezeichnet er selbst als weltoffene Aromaküche. „Wir sind ständig auf der Suche nach einem neuen Geschmackserlebnis“, beschreibt Hohlwein das, was ihn antreibt. Wenn sich das bei seinen Gästen nachhaltig positiv einprägt, hat er gewonnen. „Manchmal tüfteln wir drei bis vier Wochen, bis ein neues Gericht steht“, erzählt er.

Woran er jetzt gerade experimentiert? An einem neuen Dessert mit der Überschrift „Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm“, gewidmet seinem 17 Monate alten Sohn Theo.

360° ist ein Gesamtkonzept, bei dem auch ein guter Wein nicht fehlen darf. Diesen Part hat Sommelière Rebekka Weickert übernommen. Die 28-jährige Mainzerin stammt aus einer Weinregion, wollte ursprünglich Gerichtsmedizin studieren, landete dann aber auf einer Hotelfachschule, wo sie ihr duales Studium mit dem Titel „Assistentin für Hotelmanagement“ abschloss. Für ihre Gäste hält sie 120 Weine bereit. Jeden einzelnen davon hat sie zuvor getestet. ■

Text: Edith Billigmann | Fotos: Julian Wolf

AUSZEICHNUNGEN & PREISE

- | 1 Stern Guide Michelin
- | 16 Gault Millau Punkte
- | 8 Pfannen im Gusto (2018)
- | 3 FFF in Der Feinschmecker
- | 3+ Kochlöffel im Aral Schlemmer Atlas
- | 2 Varta Diamanten (Varta Tipp Küche)
- | 2. Platz Aufsteiger des Jahres in Der Feinschmecker
- | Newcomer des Jahres im Gusto (2016)



„Wir möchten, dass
unser **Handwerk**
als **Esskultur**
wahrgenommen
wird.“



Alexander Hohlwein ist fest davon überzeugt: „Erfolg kommt vom Tun. Wer nichts tut, hat auch keinen Erfolg.“

KONTAKT

WERKStadt | 65549 Limburg an der Lahn
Telefon: 06431 2113360
E-Mail: info@restaurant360grad.de

ALLES, NUR NICHT TROCKEN...

Wer Lust auf etwas Besonderes auf dem Teller hat, sollte „dry aged beef“ probieren

Ein neues Bewusstsein in Sachen Ernährung hält Einzug in deutsche Küchen. Das betrifft auch die Fleischqualität. Und wie kein anderes Fleisch benötigt das Fleisch von Rindern Reife. „Dry aging“ – zu deutsch „Trockenreifung“ – ist das traditionelle Verfahren, um bei Rindfleisch eine intensive Geschmacksentwicklung zu erreichen. Dabei entstehen Aromen, die als nussig, buttrig oder erdig beschrieben werden.



Fleischsommelier Timo Weimer, ist spezialisiert auf dieses außergewöhnliche Verfahren der Trockenreifung von Rindfleisch. Er verrät, woran man gutes „dry aged beef“ erkennt:

„Vereinfacht gesagt, sollte eine gute Marmorierung des Rindfleisches zu sehen sein. Die Fetteinlagerung muss sich im intramuskulären Fleisch befinden. Aber so einfach ist es natürlich nicht, denn den Geschmack des Fleisches kann man als Laie nicht unbedingt „sehen“. Beeinflusst wird die Qualität durch: das Alter des Tieres (um so älter um so besser), die Fütterung, die Haltung, die Genetik bzw. Rasse des Tieres, Bedingungen bei der Schlachtung (stressfrei).

Fazit: Immer im Fachgeschäft nach einer lückenlosen, bestenfalls regionalen Herkunft und Aufzucht fragen. Für mich spielt das Verantwortungsbewusstsein gegenüber Mensch und Tier eine große Rolle. Das merkt man auch beim Geschmack.

Die Kerntemperatur macht's

Bei der Zubereitung sollte das Fleisch sehr kurz, aber sehr heiß angebraten oder gegrillt werden. Anschließend den inneren Gargrad schonend auf die gewünschte Kerntemperatur bringen. Egal mit welcher Zubereitungsmethode gearbeitet wird, ob sous-vide, im Ofen, oder auf dem Grill: ein Fleischthermometer gehört zwingend zum Equipment.

Aber Vorsicht: Die Steaks unterschiedlicher Rasse haben unterschiedliche Garzeiten. Die entsprechenden Kerntemperaturen kennt der gute Fachverkäufer. ■

Text: Karin Adelfang | Fotos: privat



Natürlich macht das Verfahren allein noch keinen besonderen oder gar besonders guten Geschmack. Dafür gibt es mittlerweile doch einige „Billiganbieter“, die ihre Ware „dry aged“ nennen. Zum einen ist die richtige Ausführung und Erfahrung entscheidend und zum zweiten die Fleischherkunft. Bei Timo Weimer, der übrigens seine Diplomarbeit zum Thema „dry aged beef“ verfasst hat, stammen die Rinder von Höfen aus der Region und werden sorgfältig ausgewählt. Entscheidendes Kriterium: die artgerechte Haltung. Entsprechen die Rinder den Qualitätsansprüchen, werden sie schonend transportiert und erst nach einer angemessenen Ruhezeit, stressfrei einzeln geschlachtet.

Weimer

FEINKOST • METZGEREI • 65594 DEHRN

★ ★ ★
**DRY AGED
BEEF**

**ENTDECKEN
SIE UNSERE
VIELFALT!**



Weimer's Genusswelt GmbH
Burgfriedenstraße 33
65594 Runkel-Dehrn

Tel 0 64 31-97 67 71
Fax 0 64 31-97 67 72

info@weimers-genusswelt.de
www.weimers-genusswelt.de

NEUBAU-BLOG

**WEIMERS-
GENUSSWELT.DE**

Informieren Sie sich
online über unseren
Baufortschritt.



Jeden Donnerstag

ASADO- ABEND

von 17:30 bis 21:30 Uhr

29,90 € pro Person

Reservierung erforderlich!

Ein Asado (span. Gegrilltes) ist eine Grillmahlzeit, die in den regionalen Küchen des südlichen Südamerikas als Festmahl praktiziert wird. Rinderrücken, Rindertafelspitz oder Duroc-Schwein sind nur einige der Köstlichkeiten, die wir bei unserem Asado anbieten. Meeresfrüchte, Fleisch, Obst und Salate auf einem Buffet als Vorspeise sowie ein leckeres Dessert runden den Asado-Abend ab.



**GEORGS STEAKHOUSE
& COCKTAILBAR**

Hospitalstraße 4
65549 Limburg

Tel. +49 6431 26027
www.georgs-limburg.de

Ein einfacher Weg,
Roastbeef perfekt zuzubereiten



BUTTERZARTER GENUSS GARANTIIERT

Die Zeit der Feiertage naht. Und da soll natürlich auch was Besonderes auf den Tisch. Passend für festliche Anlässe hat der Küchenchef von Georgs Steakhouse einen Tipp, wie man Roastbeef einfach aber mit eindrucksvollem Ergebnis zubereiten kann.

ROASTBEEF – rosa –

NIEDERTEMPERATURGEGART
AUS DEM OFEN

Zutaten für 4 Personen

ca. 1000–1200g Rinderrücken bzw. Roastbeef (Herkunftsland z. B. Argentinien oder Frankreich)
Salz, Pfeffer, Knoblauchzehen mit Schale, Thymian, Rosmarin, Rapsöl

Zubereitung

Den Rinderrücken von Fett und Sehnen mit einem scharfen Messer befreien. Eine Grill-Pfanne oder Bräter bzw. einen Grill erhitzen und den Rinderrücken von allen Seiten „scharf“ anbraten.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 80°C vorheizen (mit oder ohne Umluft). Den Rinderrücken nun mit einigen angedrückten Knoblauchzehen mit Schale (da nur eine leichte Knoblauchnote entstehen soll), einigen Zweigen Rosmarin und Thymian in Alufolie einwickeln und 1 Stunde im Ofen garen lassen.

Währenddessen nun Beilagen und Gemüse (z. B. kleine Kartoffeln, Maisplätzchen, Polenta, gebratenes Wurzelgemüse, Kräuter-kohlrabi oder Rosenkohl) zubereiten.

Zum Anrichten den Rinderrücken aus dem Ofen nehmen und noch 5 Minuten in der Folie ruhen lassen. Nun aus der Folie nehmen und auf einem Küchenbrett tranchieren (in Scheiben schneiden). Mit grobem Meersalz und geschrotetem Pfeffer würzen.

TIPP

Hervorragend dazu passt ein selbstgemachter Dipp aus Schmand, Avocado und fein geschnittenen Chilischoten.

Text: Karin Adelfang | Fotos: privat



GUTEN APPETIT!



Heute lesen, was in der Zeitung von morgen steht!

E-Paper
inklusive
Frühauflage*
ab 22 Uhr!

Testen Sie jetzt das E-Paper der Rhein-Zeitung.
4 Wochen kostenlos und unverbindlich.

Mit dem E-Paper der Rhein-Zeitung lesen Sie Ihre Zeitung ganz bequem am PC, Tablet oder Smartphone. **Und das schon ab 22 Uhr am Vorabend.** Damit Sie an jedem Ort der Welt gut informiert in den nächsten Tag starten können.

*Ausgabe Koblenz

- **4 Wochen gratis testen**, danach 29 Euro im Monat, für Abonnenten sogar nur 5 Euro im Monat zusätzlich, **monatlich kündbar**
- Zugriff auf **alle Lokalausgaben** ab 1.30 Uhr
- Alle Artikel bei **Rhein-Zeitung.de** kostenfrei
- Auf bis zu drei Endgeräten nutzbar

Jetzt E-Paper gratis testen:
0800/20 22 200 oder bei Rhein-Zeitung.de/exklusiv
Kostenlos aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk abweichend

Rhein-Zeitung.de/exklusiv

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben

LIMBURG GANZ „EASY“ ENTDECKEN

Nicole Menne leitet das Vienna House Easy und ist dem Charme der Lahnstadt erlegen

Die Limburger Altstadt gehört zu den schönsten Deutschlands. Rund 800.000 Übernachtungsgäste statten der 35.000 Einwohner zählenden und über Jahrhunderte gewachsenen Fachwerkstadt zwischen Westerwald und Taunus jährlich einen Besuch ab. Tendenz steigend.

Nur drei Gehminuten von der Altstadt entfernt lädt das Vienna House Easy zum Verweilen ein. Seit fünf Jahren hat es dort seinen festen Platz. Das Aushängeschild: ein junges und lockeres Team, ein freundlich-einladendes und buntes Ambiente, großzügige Zimmer und herzliche Mitarbeiter mit einem Faible für regionale Produkte.

Nicole Menne (48) führt seit dreieinhalb Jahren das Hotel und hat – wie sie bekennt – ihr Herz an Limburg verloren: „Hier will ich bleiben. Dieses Gefühl hatte ich noch in keiner anderen Stadt.“ Limburg und das Vienna House Easy sind ihre Heimat geworden – auch weil sie hinter der Philosophie der Vienna-House-Macher Martin Ykema und Rupert Simoner steht.



Frau Menne, was verbinden Sie persönlich mit dem Vienna House Easy?

Nicole Menne: Es ist wie ein Zuhause, die Mitarbeiter sind wie eine Familie – ein Haus eben, in dem sich Gäste und Mitarbeiter wohl fühlen. Wir werben ganz bewusst mit dem Slogan „local host“. In einem Haus herrscht ja bekanntlich eine andere Atmosphäre als in einem Hotel. Und genau dieses angenehme Gefühl wollen wir nachhaltig vermitteln.

Und wie schaffen Sie das?

Nicole Menne: An erster Stelle mit Freundlichkeit, denn die ist das oberste Gebot und unser Aushängeschild. An manchen äußeren Bedingungen kann ich naturgemäß nichts ändern, aber Freundlichkeit, Sauberkeit und Service können wir direkt beeinflussen. Wir begegnen unseren Gästen mit Aufmerksamkeit und Wertschätzung. Das sind für uns keine leeren Worte, sondern das ist eine gelebte Haltung.

Ich habe gehört, dass hier auch Pflanzen zum besten Freund des Menschen werden können...

Nicole Menne (lacht): Ach ja, Sie meinen Martin, Rupert und Henriette? Das stimmt. Auf der zweiten Etage dürfen sich unsere Gäste gerne eine Pflanze mit aufs Zimmer nehmen. Das macht einen Aufenthalt in der Fremde wohnlicher. Alle Pflanzen haben einen Vornamen. Manche davon teilen sogar den Namen des Gastes. Ja, wir glauben tatsächlich an den einen perfekten Moment. Und den wollen wir für den Gast erlebbar machen. Eigentlich liegt ja in den einfachen Dingen des Lebens die wahre Schönheit. Wenn Sie mit offenen Augen durch unser Haus gehen, begeben Sie sich immer auf Entdeckungstour. Übrigens auch eine Vienna-House-Philosophie.



VIENNA HOUSE

ist die österreichische Tochtergesellschaft der thailändischen U City PCL (U City) mit **Sitz in Wien / Österreich**

Vorstandsvorsitzender von Vienna House ist Rupert Simoner seit September 2014. Martin Ykema ist seit 1. September 2013 operativer Vorstand.

1989 gegründet
2.400 Mitarbeiter
Über 30 Hotels in acht Ländern

Projekte in Kronberg, Warschau, Schaan und Raunheim

Brands:
Vienna House als individuelle Cityhotels im Upscale-Design Segment;
Vienna House Easy als Stadthotel im Smart-Casual Design

Ab 2021 Vienna House R.evo Hotelrevolution und -evolution für urbanen Lebensstil und mobiles Arbeiten auf Zeit

Und entdecken was genau?

Nicole Menne: Zum Beispiel auf der zweiten Etage eine Postkartenstation. Der Gast schreibt, wir frankieren und schicken ab. Eine andere Etage bietet Bücher vom Pferdehof bis zum Krimi, Spiele, Puzzles und Magazine.

Und auf unseren Zimmern finden Sie viele heimatverbundene Motive wie etwa die Burg-Silhouette mit den drei Zinntürmen als eingewebtes Wahrzeichen der Stadt in unseren Teppichen. Oder unser Leinensäckchen, das wir liebevoll auf dem Bett bereit gelegt haben. Der Gast kann es außen an die Tür hängen, wenn sein Zimmer nicht aufgeräumt werden soll. Weil er damit unser Personal entlastet und die Umwelt schont, bekommt er eine kleine Belohnung - in eben diesem Säckchen.

Schauen Sie an die Wände und hoch zu den Decken. Überall liebevolle Accessoires. Oder vor unseren Eingangsbereich: Dort haben wir für unsere aktiven Gäste, die etwas mehr von der Umgebung sehen möchten, Fahrräder bereitgestellt. Sie können an der Lahn entlang fahren, aufs Kanu wechseln, sie können wandern, joggen – alles, was das Herz begehrt.

Wir wollen zeigen, dass die wahre Schönheit in den einfachen Dingen des Lebens liegt. Wenn ich die Bewertungen unserer Gäste lese, ist uns das auch gelungen.



ORTH AUTOMOBILE – IHR ERSTKLASSIGER PARTNER FÜR MERCEDES BENZ, VOLKSWAGEN UND SEAT IN DER REGION.

Wir würden uns freuen, Sie als Kunden begrüßen zu dürfen. Sie und Ihr Fahrzeug sind bei uns in besten Händen!



ORTH automobile
Das **A** und **O** Ihrer Mobilität
Orth Automobile GmbH
Gottlieb-Daimler-Straße 1
65614 Beselich-Obertiefenbach
www.orth-automobile.de

ANZEIGE

Ihr Haus wirbt mit Natürlichkeit und Authentizität. Was bedeutet das für ihr Team?

Nicole Menne: Es ist sehr entspannt. Im Vienna House Easy sind die Strukturen weniger hierarchisch. Dadurch ist die Atmosphäre viel lockerer als in herkömmlichen Hotels. Auch das gute Arbeitsklima gehört zu unserer Philosophie. Denn nur, wer sich im Team wohlfühlt, kann dieses Gefühl auch nach außen weitergeben. Unsere Mitarbeiter müssen flexibel sein. Die Rezeptionisten beispielsweise betreuen auch die Bar mit. Damit ich die Anforderungen an die Mitarbeiter richtig einschätzen kann, übernehme ich zum Beispiel das Schreiben der Angebote noch selbst. Auch die Bewertungen unserer Gäste beantworte ich immer persönlich.

Sie sind ja dem Charme der Stadt Limburg verfallen. Mit welchen regionalen Spezialitäten punkten Sie denn bei Ihren Gästen?

Nicole Menne: Oh, da gibt es eine ganze Menge. An unserem Frühstücksbuffet bekommen Sie Honig und Streubstsaft vom Imker aus Weilburg. Brot und Brötchen liefert die in Limburg alt eingesessene Bäckerei Huth. Wer sich gerne ein Andenken von Limburg mit nach Hause nehmen möchte, sollte mal in Muddi's Shop direkt neben dem Eingangsbereich stöbern. Da gibt es für Whisky-Liebhaber Gin und Schoko-Whisky-Likör der Villa Konthor, Brände vom Nistertaler Birkenhof oder Bier vom regionalen Brauer. Wir haben uns im Ausschank für den „Schlawiner“ entschieden. Den gibt's in blond und in dunkel. Und wer als Gast das regionale Bier vor Ort in Limburg trinken möchte, kann das gerne in unserer Bar tun. Mein Tipp für alle Nachtschwärmer: Die Easy-Bar ist 24 Stunden rund um die Uhr geöffnet. ■

Interview geführt von Edith Billigmann | Fotos: Julian Wolf



KONTAKT

Hotelklasse: 4-Sterne-Hotel

Schiede 10 | 65549 Limburg an der Lahn

Telefon: 06431 207-0

E-Mail: info.easy-limburg@viannahouse.com



„Zahlen, wie ich will!“

Kontaklos bezahlen mit dem Smartphone!



Der neue Citroën C5 Aircross
Deutschlandpremiere am 9. Februar 2019

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Mehr Zeit für das, was wirklich wichtig ist.

Mit unseren digitalen Karten können Sie per Smartphone und VR-BankingApp bezahlen! Dazu führen Sie die girocard, Mastercard® oder Visa Karte in digitaler Form im Smartphone mit. Wir erklären Ihnen gerne, wie das geht.

www.voba-rl.de

Volksbank Rhein-Lahn-Limburg eG

Autohaus **PETRY** e.K.

Diezer Straße 42 | 56370 Schönborn
Telefon 06486 / 9 12 50
www.citroen-haendler.de/petry-schoenborn

Verbrauchs- und Emissionswerte: Neuer Citroën C5 Aircross SUV PureTech 130 Stop&Start (96 kW): kombiniert 5,3 l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert 122 g/km



Natürlich besser leben.



Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** und einer einzigartigen Mineralisation. Fein perlend und angenehm im Geschmack wird Staatsl. Fachingen seit jeher von Menschen getrunken, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten. Beste Voraussetzungen für unbeschwerter Lebenslust.

www.fachingen.de/hydrogencarbonat

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.