

# LebensArt<sup>®</sup>

mehrWERTmagazin

Frühjahr 2025

Wohnen | Wellfit | Freizeit | Regional | Styles | Technik | Werte



Frühlingsfrische Vielfalt



Indoor & Outdoor



sportlich & schnell



# Wir brennen für Wertigkeit! DU AUCH?



« Das Respektvollste, was du selbst für Mensch und Umwelt tun kannst, ist großartige Produkte zu kaufen, die du jahrelang mit Freude nutzen wirst »\*

## Willkommen bei der LebensArt<sup>2</sup> mehrWERToffensive

Was sind dir langlebige, hochwertige, regionale, nachhaltige Produkte, Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft wert? Das ist eine grundlegende Frage in Zeiten von Fast Fashion und Massenproduktion.

Für unsere Leser werfen wir einen Blick hinter die Kulissen inhabergeführter Unternehmen. Daher wissen wir, wie viel handwerkliches Können es benötigt, um langlebige Produkte herzustellen, wie aufwendig der Prozess von der Idee zur Umsetzung sein kann und mit wie viel Herzblut die Menschen hinter ihren Projekten stehen. Aus diesem Grund lautet unser Credo: „Wir brennen für Wertigkeit“.

Langlebige Produkte, ideenreiche Services, Ressourcenschonung, Kreislaufwirtschaft und respektvoller Umgang mit Mensch und Natur haben bei uns Priorität. Deshalb haben wir unsere mehrWERToffensive auf die Beine gestellt. Damit geben wir kleinen wie großen Marken mit ihren wertigen Produkten eine einzigartige Multichannel-Bühne hier in Oberfranken.

Und wer textet, designet, postet oder produziert Videos? Positionierung, Marken-, Kampagnen- oder Webdesign, Content von Blog bis Fachartikel sind unsere Königsdisziplinen. Du bist schon in guten Agenturhänden? Dann freuen wir uns auf den Austausch und arbeiten alle zusammen an deinem Erfolg und um Menschen für Wertigkeit zu begeistern.



### UNTERNEHMER\*\* AUFGEPASST!

Du möchtest mit deinem Unternehmen sichtbarer und mehrWERTpartner werden?

Die **3** spannendsten neuen Kampagnen-Partner schaffen es in unsere nächste Print-Ausgabe am 25. Oktober 2024.

Ruf mich an oder schreib mir:  
09221 8241000 | [info@lebensartmagazin.de](mailto:info@lebensartmagazin.de)

\* Sind wir auf einer Wellenlänge?  
Wir freuen uns auf dich als Partner  
der mehrWERToffensive!  
Herzlichst, Petra + die LebensArt<sup>2</sup> Crew

\*\* Zur besseren Lesbarkeit verwenden wir allein die männliche Form,  
natürlich bezieht sich die Angabe auf männlich/weiblich/divers.



#### Die ersten drei Vorteile als mehrWERTpartner

1. Durch konsequente Bespielung unserer hervorragend vernetzten Kanäle erreichst du Sichtbarkeit und trägst unser Jahres-Siegel in deiner Kommunikation.
2. Als Kommunikations-Profis erarbeiten wir gemeinsam Konzepte, wie wir deine Zielgruppe treffsicher erreichen und deine Marke stärken und kommunizieren.
3. Wir bringen dich mit Unternehmen, potenziellen Kunden und Menschen zusammen, die unser Werteverständnis teilen.

je ½ Seite  
Advertiser gratis

exklusiv für 3 neue  
mehrWERTpartner



# INHALT

## Frühlingsfrische VIELFALT

- 10 Komfort trifft Design für perfekte Outdoor-Momente LAFUMA MOBILIER
- 14 Ein Raum zum Ankommen Wie aus einer 80er-Jahre-Küche ein neuer Lieblingsort wurde Küche & Wohn Design aus Burgkunstadt
- 17 Mit Wasserfilter-Technologie gegen Hausstaub Lizensierte HYLA-Vertiebspartnerin Jennifer Gunsenheimer
- 20 Bunte Dekoideen für Garten und Balkon Figuren von formano
- 22 Wo Tradition auf den Teller kommt Das „Goldene Kreuz“ in Coburg
- 25 Mit Leidenschaft und Handwerk zu purem Genuss La Villa Brasserie in Bamberg
- 30 Genuss von früh bis spät Café Wölfla in Teuschnitz
- 16 Bewusst genießen Raus aus der Zuckerfalle
- 24 Bergluft schnuppern – im Cabrio oder beim Golfs Defereggental Hotel & Resort
- 32 Allroad trifft E-Antrieb Das „Denna“ E-Gravelbike von Orbea
- 32 Kompaktes E-Bike mit Abenteuer-Ausstattung Das „P12 ZR Adventure“ von I:sy
- 33 Innovationen aus Kulmbach Zwei neue alkoholfreie Mönchshof Brauspezialitäten
- 33 Alles in einer Box Birzman „Essential Tool Kit“
- 6 Schattenplätze mit Stil und Komfort Geyer Farbe + Raum
- 34 Gewinnspiel

## Indoor & Outdoor



## & sportlich & SCHNELL

Starke Formen und Kontraste, kräftige Farben und hochwertige Materialien – die neue Möbelstoffkollektion STUDIO LINE im angesagten Memphis-Style liebt den großen Auftritt. Alltagsformen werden positiv, lustvoll und fantasievoll interpretiert, gestalterische Elemente werden auf elementare Formen, wie Kegel, Kugel, Würfel, Quadrat beschränkt.

Die Kollektion ist „Made in Germany“, überzeugt mit außergewöhnlichem Design, innovativer Technologie und Qualität mit höchstem Anspruch.

Titelbild: Saum & Viebahn



Die FyHRSORGER Susann und Thomas Egginger aus Bayreuth revolutionieren die Personalauswahl mit einem wertebasierten Profiling: Schluss mit teuren Fehlbesetzungen und hin zu Personalentwicklung zum Vorteil aller.

Foto: FyHRSORGER GmbH

# Wertebasiertes Profiling im Praxistest: Wir haben es ausprobiert!



## Persönlichkeits- und Teamanalyse bei den FyHRSORGERN - unsere Erfahrungen

LebensArt<sup>2</sup>  
mehrWERTmagazin hat das Profiling als Persönlichkeits- und Teamanalyse bei den FyHRSORGERN Susann und Thomas getestet. Petra und Frank profitieren von wichtigen Erkenntnissen, auch für ihren erfolgreichen Arbeitsalltag.

Fotos: www.p-s-design.de

In unserer letzten Ausgabe haben wir über das neue Angebot von Susann und Thomas Egginger – bekannt als die FyHRSORGER aus Bayreuth – berichtet. Die beiden unterstützen Arbeitgeber wie Arbeitnehmer dabei zusammenzufinden und Teams erfolgreicher in Planung und Umsetzung zu machen. Dazu bieten sie gezielte Personalanalysen an, die die optimale Übereinstimmung zwischen den Anforderungen der Position und den Kompetenzen der Kandidaten im Blick haben. Wir waren so neugierig, dass wir dieses Profiling selbst getestet haben!

### Wertebasiertes Profiling: Persönlichkeitsentwicklung und beruflicher Erfolg

Klassische Persönlichkeitstests, wie sie oft im Bewerbungsprozess verwendet werden, kratzen meist eher an der Oberfläche und erfassen lediglich Verhalten und Einstellungen einer Person. Die FyHRSORGER wollen aber mehr und bieten stattdessen ein spezielles Verfahren, das deutlich tiefer reicht. Es geht bei ihnen u. a. um soziale Kompetenzen wie Empathie und eigene Bedürfnisse und um praktisches wie strukturiertes Denken, was mit Eigenverantwortung oder Lösungsorientierung einher geht. Mit die-

ser Tiefenanalyse lassen sich z. B. Bewerber gezielter auswählen. Außerdem kann jeder, der sich auf den Test einlässt, mehr über sich selbst erfahren und so beispielsweise eher den Job finden, der ihm wirklich liegt und der ihn erfüllt, oder Kollegen und Situationen besser verstehen – weil man erst einmal sich selbst unter die Lupe genommen hat. Das hilft ungemein, auch andere deutlicher wahrzunehmen.

Entscheidend beim Konzept der Eggingers ist vor allem die präzise Auswertung und Interpretation. Beim wertebasierten Profiling der FyHRSORGER wird jede noch so kleine Nuance beachtet. Mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl interpretieren die Eggingers die Resultate, stellen bei Bedarf Rückfragen und verfassen fundierte Berichte.

Susann und Thomas wollen ganz klar eines: „Es geht dabei immer darum, das Beste und Passendste für die jeweilige Person herauszuholen, damit sie sich langfristig wohl fühlt, mit dem was sie tut. So können sowohl Überforderung als auch Unterforderung oder toxische Arbeitsverhältnisse vermieden werden.“

### Unser Praxistest: „Die Analyse hat uns die Sprache verschlagen“

Agenturinhaberin und Herausgeberin des LebensArt<sup>2</sup> mehrWERTmagazins Petra Schmidt war so begeistert von dem neuen Konzept der FyHRSORGER, dass sie es Anfang 2025 unbedingt selbst ausprobieren wollte. „Das Profiling begann mit einem Online-Test. Dieser enthielt selbsterklärende Fragestellungen, die in vier Bereiche unterteilt waren. Hier galt es, verschiedene Aussagen von „zutreffend“ nach „nicht zutreffend“ oder von „gut“ nach „schlecht“ in eine Reihenfolge zu sortieren. Da das Verfahren wertebasiert ist, gibt es keine „falschen“ Antworten, sondern nur Gewichtungen. Es war interessant, diese Einstufungen für sich selbst vorzunehmen. Für den Test habe ich eine knappe halbe Stunde gebraucht. Das war kein großer Aufwand, obwohl ich bei mancher Reihenfolge schon etwas in mich gehen musste“, schildert Petra rückblickend.

Nun erfolgte die Auswertung durch die FyHRSORGER und wir trafen uns vor Ort in den entspannten Räumen ihres Bauch über Kopf Cafés in der Bayreuther Kirchgasse 5. „Die Eggingers haben extrem viel Aufwand in die wirklich präzise Auswertung gesteckt. Mir hat es erst einmal die Sprache verschlagen, was Susann und Thomas anhand des Tests alles über mein Wesen und meine Eigenschaften, meine Eigenheiten, Stärken und auch Schwächen herausgefunden haben – und wie sehr ich mich wiedergefunden habe, gerade bei meinen Defiziten wie der lieben Ungeduld. In

**Warum wertebasiertes Profiling?**

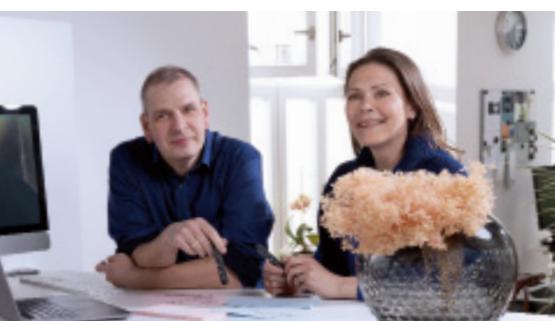
- eigene Potenziale erkennen
- passgenaue Stellenbesetzungen
- Fehlbesetzungen vermeiden
- Teams optimal zusammenstellen
- Mitarbeiter entwickeln
- Kosten reduzieren



heißt es zum Beispiel: „Während Petra ein starker Umsetzer und Zielverfolger ist, bringt Frank soziale Sensibilität und strukturelle Klarheit ins Team. Es könnte hilfreich sein, eure Rollen noch bewusster zu definieren. Wer übernimmt die Führung in bestimmten Situationen? Wann ist es sinnvoll, dass Frank seine Stärken in der Planung ausspielt, und wann sollte Petra die Umsetzung steuern?“

### Geschenk an das frische Team-Mitglied Frank

Zum Einstand hat Petra ihren neuesten Kollegen Frank mit dem Profiling beschenkt. Er hat eine ebenso umfangreiche Auswertung genossen. „Die Atmosphäre war durchweg angenehm und ich habe das Feedback in keiner Sekunde als Kritik an meiner Person aufgefasst. Im Gegenteil! Ich konnte wirklich wertvolle Stellschrauben für meine persönliche Weiterentwicklung identifizieren. Die Aussagen waren konstruktiv und ich konnte unglaublich viele Learnings aus dem Gespräch mitnehmen. Es war ein anregender, offener und sehr erkenntnisreicher Austausch“, so Franks Feedback. „Wichtig dabei ist nur, dass man sich wirklich voll und ganz sowohl auf den Test als auch die Besprechung einlässt.“



Alle Fotos: FyHRSORGER GmbH

FyHRSORGER GmbH  
Susann Egginger  
Prof. Dr. med. Thomas Egginger  
Kirchgasse 5, 95444 Bayreuth  
Tel. +49 (0) 921 16121404  
post@fyhsorger.de  
www.fyhsorger.de

Bürozeiten:  
nach Vereinbarung



# Schattenplätze MIT STIL UND KOMFORT



Die Tage werden länger und die ersten warmen Sonnenstrahlen des Jahres kitzeln die Nasenspitze – die perfekte Zeit, um das Leben nach draußen zu verlagern.

Doch während wir die warmen Sonnenstrahlen genießen, können zu viel Hitze oder plötzliche Wetterumschwünge schnell die Gemütlichkeit trüben. „Genau dafür gibt es eine Lösung“, erklärt Paul Weiß von Geyer Farbe + Raum in Kulmbach. „Dank Markisen und Pergolasystemen lässt sich jeder Außenbereich in eine wetterfeste Wohlfühlzone verwandeln.“

## Mehr als nur Sonnenschutz

Die Kulmbacher Traditionsfirma ist bekannt für hochwertige Gestaltungslösungen

markilux Schattenplus bietet zusätzlichen Schutz vor tiefstehender Sonne und sorgt dafür, dass Terrassen oder Balkone noch besser genutzt werden können. Besonders in den späten Nachmittagsstunden, wenn die Sonne tiefer steht, perfektioniert die vertikale Beschattung im Ausfallprofil Ihren persönlichen Sonnen- und Sichtschutz. Auf Wunsch mit Motor / Funkmotor.

Dieser praktische Sonnenschutz kann auch nachträglich an bestehenden Markisen montiert werden. Allerdings ist das Nachrüsten des markilux Schattenplus nur bei ausgewählten Markisenmodellen möglich. Ein markilux Fachpartner stellt sicher, dass die vorhandene Markise kompatibel ist und führt die Nachrüstung professionell durch.



Pergolamarkisen von markilux sind in fünf Modellvarianten erhältlich. Sie bieten Schatten in jeder Dimension – von klein bis XXL. Dazu gibt es reichlich komfortables Zubehör.

LED-Spots im Ausfallprofil: Mehr als ein schmückendes Highlight. Formschön, flexibel und energieeffizient leuchtet die markilux 6000 Ihren Lieblingsplatz nach Belieben mit warmweißem oder farbigem Licht aus. Alle Fotos: markilux



**JETZT 250 € PREISVORTEIL**  
auf die Designmarkise markilux 6000

**G E Y E R**  
F A R B E + R A U M

**Karl Geyer GmbH**  
Bayreuther Str. 2  
95326 Kulmbach  
Tel.: 09221 - 74333  
info@geyer-kulmbach.de  
www.geyer-kulmbach.de



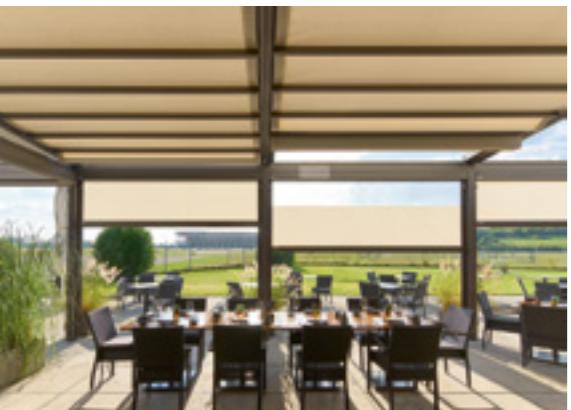
**markilux**  
Die Beste unter der Sonne



→ „Gerade an heißen Tagen bleibt es unter einer Markise spürbar kühler“, erklärt Geyer. „Das macht den Aufenthalt draußen deutlich angenehmer, vor allem auf Südbalkonen oder offenen Terrassen.“

#### Smarte Lösungen für draußen

„Es geht aber nicht nur um Schatten“, erklärt Weiß. Viele Systeme sind mit integrierter LED-Beleuchtung ausgestattet – ideal für laue Sommerabende. „Statt nur einen Sonnenschutz zu haben, entsteht eine rich-



tige Erweiterung des Wohnraums“, so Weiß. Wer es besonders komfortabel mag, steuert seine Markise einfach per Funkfernbedienung oder App.

#### Die Outdoorsaison kann kommen

Während wir das Gespräch führen, wirft die Frühlingssonne lange Schatten auf die Musterstoffe, die in den Räumen von Geyer Farbe + Raum ausgestellt sind. Die Vorfreude auf den Sommer ist spürbar. „Mit der richtigen Lösung kann jeder seinen Außenbereich noch intensiver genießen“, sagt Andreas Geyer abschließend. Und genau darum geht es: Den Sommer so lange wie möglich draußen verbringen – egal, wie sich das Wetter entscheidet. (md/ps)

Bild links: Ideal auch für wettergeschützte Außenbereiche in der Gastro: markilux hat die Terrasse des Freiburger Restaurants „Fuegos del Sur“ mit einer großzügigen Markisenanlage als Wetterschutz ausgestattet. Von Frühjahr bis Herbst erweitert die Freifläche seither den Gastraum mit rund 100 Sitzplätzen und ist als Eventlocation nutzbar.  
Foto: markilux



Karl Geyer GmbH  
Bayreuther Straße 2  
95326 Kulmbach  
Tel. 09221 74333  
farberaum@geyer-kulmbach.de  
www.farberaum-geyer.de



#### Markisen mit farbigem Licht

Ein lauer Sommerabend auf der Terrasse und sanftes Licht taucht den Outdoorbereich in eine gemütliche Atmosphäre – genau diesen Effekt kann man jetzt gezielt mit modernen Markisen steuern.



markilux bietet alle seine Markisenmodelle, die sich mit LED-Technik ausstatten lassen, mit warmweißem und farbigem Licht an.

Fotos: markilux

## Stimmungsvolle Beleuchtung

„Licht ist ein entscheidender Faktor für die Stimmung im Außenbereich“, sagt Andreas Geyer von Geyer Farbe + Raum. „Mit den neuen LED-Systemen von markilux lässt sich das Ambiente individuell anpassen – ob dezent warmweiß oder mit farbigen Akzenten.“ Besonders praktisch: Die Beleuchtung ist direkt in die Markise integriert und lässt sich bequem per Fernbedienung oder App steuern. Je nach Stimmung oder Anlass kann man mit wenigen Klicks zwischen verschiedenen Farben und Weißtönen wechseln.



## Schatten für kleine Outdoorräume

#### Praktische Markisenlösungen für Balkon und Terrasse

„Gerade in Städten ist der Platz oft begrenzt“, sagt Paul Weiß von Geyer Farbe + Raum. „Hier braucht es clevere Sonnenschutzlösungen, die flexibel montierbar sind und sich harmonisch ins Gesamtbild einfügen.“

#### Charmant und durchdacht

Eine besonders praktische Option sind Gelenkarmmarkisen, die wenig Platz benötigen und dennoch zuverlässigen Schutz bieten. „Ein großer Vorteil ist die flexible Montage“, erklärt Paul Weiß. „Einige Modelle müssen nicht an der Wand befestigt werden, sondern können zwischen Boden und Decke eingeklemmt werden – das ist ideal für Mietwohnungen, wenn man nicht bohren darf.“



Die „markilux 900“ ist eine filigrane Gelenkarmmarkise mit Vollkassette für Balkone und kleine Terrassen. Sie eignet sich für die Wand- und Deckenmontage sowie für das Befestigen mittels innovativem Klemm-Mechanismus.  
Foto: markilux

Infos unter [www.farberaum-geyer.de](http://www.farberaum-geyer.de)



# Komfort trifft Design für perfekte Outdoor-Momente

Drei Schichten für ultimativen  
Outdoor-Komfort

Der von LAFUMA MOBILIER entwickelte ultra-weiche Steppstoff BeComfort® wurde innerhalb kürzester Zeit zur Benchmark für Komfort und Design bei Outdoor-Textilien. Die bequeme Matratze besteht aus einer Kombination von drei technischen Schichten: einem UV-beständigen und un behandelten 3D-Mesh-Gewebe um die Auswirkungen auf die Umwelt gering zu halten, einer 4 cm dicken Polyesterwattierung für einen unvergleichlichen Sitzkomfort im Freien und einem Batyline®-Gewebe für eine außergewöhnliche Reißfestigkeit und Wetterbeständigkeit.

Harmonie in Farbe und Design –  
stilvoll entspannen

Das Highlight der BeComfort®-Kollektion ist in dieser Saison die elegante Bezugsfarbe Mokka-Beige. Die Farben sind harmonisch auf die Farbe des Sitzgestells abgestimmt, das je nach Modell aus Stahl oder Aluminium besteht. Alle Produkte von Lafuma Mobilier werden im Département Drôme hergestellt und tragen das Label Longtime®. Die Möbel werden mit einer Garantie von 5 Jahren ab Werk ausgeliefert.

## Über Lafuma Mobilier

Seit 1954 setzt LAFUMA MOBILIER auf Innovation und Design, um eine dynamische und engagierte Marke zu bleiben. Diese Maxime gilt auch für die nächsten 70 Jahre. LAFUMA MOBILIER produziert hochwertige Gartenmöbel in Anneyron im Süden Frankreichs. Mit einem einzigartigen Know-how seit der Gründung im Jahre 1954. Alle Produkte erfüllen höchste Qualitätsstandards und Nachhaltigkeitskriterien. Die Marke ist für ihren Komfort und Innovationsgeist beliebt und Vorreiter einer stetig verbesserten Kreislaufwirtschaft. Als Mitglied im „Entreprise du Patrimoine Vivant“ gehört LAFUMA MOBILIER zu den herausragenden französischen Unternehmen.



So richtig zum Relaxen  
Foto: TrendXPRESS / LAFUMA MOBILIER



Zwei lustige Gesellen  
Foto: TrendXPRESS / formano



# WERKZEUGE MIT CHARAKTER

Handgeschmiedete Forst- und  
Gartenwerkzeuge seit 1799

- ◊ nachhaltig produziert
- ◊ ohne Kunststoffe
- ◊ made in Germany



Händler und Werkzeuge unter:  
[www.krumpholz1799.de](http://www.krumpholz1799.de)

**KRUMPHOLZ**  
Werkzeugfabrikation seit 1799

## In Ihrer Region

**Kulmbach**  
H. Haberstumpf Bauklotz  
Schwedensteg 1

**Kronach**  
Karst Baustoffe  
Fröschbrunn 12



# Grünraum- und Landschaftspflege: Eine Kunst für sich

Der Maschinenring Neustadt & Weiden versteht sein Handwerk

„Grün- und Landschaftspflege sichert die Vielfalt, Eigenart und Schönheit des jeweiligen Geländes sowie die nachhaltige Nutzung der Naturgüter.“

Wolfgang Härtl,  
Geschäftsführer  
MASCHINENRING



Auch die fachgerechte Entsorgung des anfallenden Grünguts ist gewährleistet.

Ein Formschnitt an großen Gehölzen – auch dafür ist der Maschinenring bestens ausgestattet: Mit dem Wissen um die Baumbiologie, der Erfahrung im Umgang mit der Baumpflege und mit dem passenden Maschinenpark.



Alle Fotos: Maschinenring Neustadt & Weiden

Verwilderte Außenanlagen, Parkplätze und Grünflächen lassen vielfach nicht das Beste über ein Unternehmen denken. Tatsächlich sind begrünte Vorplätze so etwas wie ein Aushängeschild, eine Visitenkarte für die jeweilige Firma. Will ein Betrieb als modern, organisiert und wertschätzend wahrgenommen werden, dann sollte sich das auch im Erscheinungsbild widerspiegeln. Doch im Tagesgeschäft und bei all den laufenden Projekten kommt die Pflege der Grünanlagen oft zu kurz.

wissen, geschweige denn das richtige Equipment verfügen, um Anlage und Pflege mit Expertise und regelmäßig auszuführen. Mit ausgebildeten Fachkräften, einem speziellen Maschinenpark und zuverlässiger Organisation übernimmt der MASCHINENRING in Neustadt & Weiden Grünflächen- und Landschaftspflege in der Oberpfalz und in Oberfranken, aber auch in ganz Bayern (übrigens auch für Privatgrundstücke).

## Pflege der Grünflächen muss mit System erfolgen

Hier ein bisschen mähen, da ein bisschen zurückschneiden – das reicht

bei weitem nicht aus, um eine attraktive Grünfläche zu erhalten. Grün- und Landschaftspflege bedeutet viel mehr. Wolfgang Härtl, Geschäftsführer des MASCHINENRINGS in Neustadt & Weiden, erklärt: „Grün- und Landschaftspflege sichert die Vielfalt, Eigenart und Schönheit des jeweiligen Geländes sowie die nachhaltige Nutzung der Naturgüter. Sie umfasst sowohl aktive Maßnahmen, die gestaltend oder pflegend wirken, als auch passive Maßnahmen, die eine natürliche Entwicklung fördern.“

## Top Fachkräfte, spezieller Maschinenpark & zuverlässige Organisation

Aus diesen Gründen ist eine systematische Grünflächenpflege unerlässlich. Das MASCHINENRING-Team weiß, wann welches Grün wie geschnitten, gestylt oder gemäht werden muss. Für die verschiedenen Grünflächen – von Rasen und Hecken über Obstbäume bis hin zu Wäldern – hat Wolfgang Härtl Spezialisten, die sich bestens damit auskennen. „Unser Technisierungs- und Modernisierungsgrad inkl. Gestaltung unseres Teams mit den vielen Experten ist einzigartig und hebt uns von vergleichbaren Anbietern ab.“

## Rundum-Sorglos-Paket: Alles erfolgt aus einer Hand zum Festpreis

Organisation, Planung, Ausführung – das alles gibt es beim MASCHINENRING in Neustadt & Weiden unter einem Dach. Ob Unternehmen, Kommunen oder privat – bei neuen Objekten findet zunächst immer ein Termin vor Ort statt. Wolfgang Härtl erklärt das Procedere: „Wir schauen uns die jeweiligen Gegebenheiten erst einmal gründlich an. Dann können wir aus unserem Team die richtigen Experten dafür auswählen und ein Angebot erstellen. Es gibt einen festen vertraglichen Preis. Unsere Auftraggeber können so sicher planen – für das gesamte Jahr.“

Das für das jeweilige Projekt zusammengestellte Team kommt pünktlich zum vereinbarten Termin zum Objekt und erledigt den gesamten Auftrag selbstständig und vertrauensvoll in nur einem Tag. Hinzu kommt die fachgerechte Entsorgung. „Wir bringen die Technik mit, die wir brauchen, und verfahren auch die Abfälle, die entstehen.“ informiert Wolfgang Härtl abschließend. (slp)

## Die Leistungen

des MASCHINENRINGS  
Neustadt & Weiden für Sie  
in der Übersicht:

- Grünflächen- und Anlagenpflege
- Heckenschnitt und Gehölzpfllege
- Sport- und Golfplatzpflege
- Bodenbearbeitung
- Pflanzenbeschaffung
- Pflanzung, Ansaat und Bewässerung
- Wildkrautregulierung
- Entsorgung von Schnitt- und Grüngut
- Landschaftspflege
- Ökologische Naturschutzmaßnahmen



## Sie benötigen Fachberatung?

### Kontakt:

MASCHINENRING in Neustadt & Weiden  
Conrad-Röntgen-Straße 35  
92637 Weiden i.d.OPf.  
Tel. 0961 4825050  
Fax: 0961 4825099  
info@mr-neustadt.de  
www.maschinenring-neustadt.de

### Geschäftszeiten:

Montag bis Donnerstag  
7.00 – 15.30 Uhr  
Freitag  
7.00 – 13.30 Uhr



## KÜCHE &amp; WOHN DESIGN

EIN RAUM  
ZUM ANKOMMEN

Gemeinsame Momente am Lieblingsort: Annette Walther-Schmidt und Sohn Johannes genießen die neue Küche als Treffpunkt für die ganze Familie.



Von Nostalgie zu Neuanfang:  
Wie aus einer 80er-Jahre-Küche  
ein neuer Lieblingsort wurde.

Ein verführerischer Kaffeeduft liegt in der Luft, während die Mittagssonne die nagelneue Arbeitsfläche durch das große Südfenster in Szene setzt. Annette Walther-Schmidt sitzt an der Theke ihrer Küche, ein dampfender Cappuccino vor ihr. „Hier sitze ich oft morgens, bevor der Alltag losgeht – das ist jetzt mein Platz“, erzählt sie uns und streicht über die graue Arbeitsplatte. „Wenn ihr die Bilder der alten Küche anschaut – dann wisst ihr, was für ein Luxus das hier für mich ist.“

## Zeit für Veränderung

Fast 40 Jahre hatte die alte Küche auf dem Buckel. Typisch 80er: rustikale Fronten, Kunststoff-Paneeldecke, zu wenig Licht, zu wenig Stauraum. „Wir haben die notwendige Renovierung wieder und wieder vor

uns hergeschoben. Irgendwas war immer wichtiger. Und um ehrlich zu sein – der restlichen Familie war die Küche auch nie so wichtig.“ Annette zwinkert. Doch letztes Jahr war endlich der Moment gekommen: „Und da hab ich die Gelegenheit beim Schopf gepackt!“

## Von der Vision zur Traumküche

Dass alles so schnell und reibungslos lief, verdankt Familie Walther-Schmidt dem Team von Küche & Wohn Design. Rudolf „Rudi“ Grießer, Inhaber und langjähriger Begleiter vieler Küchen-Träume, hatte den richtigen Riecher – und den richtigen Plan. Mit einer 3D-Visualisierung überzeugte er auf Anhieb. „Ich wollte unbedingt eine Theke. Die war mir wichtig. Und diesen Wunsch hat er gleich perfekt umgesetzt.“

Doch schnell war klar: Es bleibt nicht bei neuem Mobiliar. Die Substanz ihres Elternhauses – Baujahr 1956 – verlangte mehr. Strom- und Wasserleitungen, Wände, Decke, Boden: alles neu. „Gefühlt hundert Schichten Tapete mussten runter“, erinnert sich Annette. Was nach einem Mammutprojekt klingt, wurde in nur zweieinhalb Wochen gemeistert – alle Gewerke und Handwerker komplett organisiert und koordiniert vom Küche & Wohn Design Team.

**„Wir mussten uns um rein gar nichts kümmern. Das war echt komfortabel.“**



Das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug nach unten (Muldenlüftung) ist flächenbündig eingebaut.



Siemens Backofen auf komfortabler Arbeitshöhe.

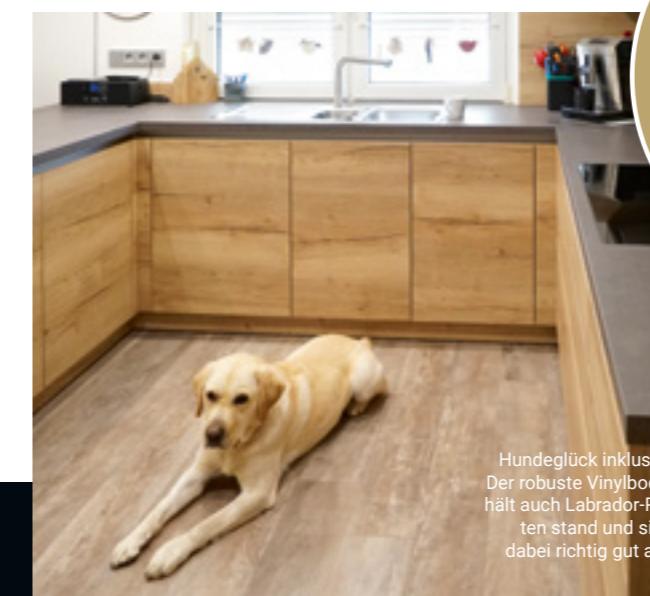


Klare Linien und hochwertige Materialien:  
Die modernen Fronten in Kieselgrau kombiniert mit Alteiche Provence harmonieren mit der pflegeleichten Arbeitsplatte in Basaltgraphit – ein perfektes Duo.

Besonders mitgedacht: Der neue Boden ist ein robuster, pflegeleichter Vinylbelag. „Ich kann jedem Hundebesitzer nur dazu raten“, lacht Annette, während der aufgeweckte Familien-Labrador freudig um uns herumtollt. Die neue Decke mit versenkten LED-Spots lässt den Raum höher wirken, die raumhohen Wandschränke sorgen für viel Stauraum – ohne oben zu verstauben.

## Mehr als nur ein Kochplatz

Heute ist die 25 Quadratmeter große Küche weit mehr als ein funktionaler Raum. Sie ist Familienmittelpunkt, Rückzugsort und Wohlfühlplatz in einem. Annette genießt noch einen Schluck Cappuccino und freut sich: „Ich hätte nicht gedacht, dass ein Lieblingsraum so viel verändern kann.“ (md/ps)



Hundeglück inklusive:  
Der robuste Vinylboden hält auch Labrador-Pfoten stand und sieht dabei richtig gut aus.

ERLEBEN  
SIE UNSEREN  
**SHOWROOM**  
IN  
BURGKUNSTADT



Heißes Wasser auf Knopfdruck: Moderne Küchenhelfer wie der Quooker Wasserhahn machen das Leben leichter und die Teepause noch entspannter. Hier ersetzt der Quooker den alten 5-Liter-Untertisch-Boiler.

Alle Fotos: www.p-s-design.de

Ihr Weg zur neuen Traumküche

Küche & Wohn Design  
Rudolf Grießer & Fabio Turdi  
Auwiese 4  
96224 Burgkunstadt  
Tel. 09572 7541223  
info@kueche-wohn-design.de  
www.kueche-wohn-design.de



# Bewusst genießen

## Raus aus der Zuckerfalle

Zucker ist nicht grundsätzlich schlecht – unser Körper braucht Glukose als Energiequelle. Doch in zu großen Mengen wird er zum Problem. Viele nehmen täglich weit mehr Zucker zu sich als empfohlen – oft unbewusst.

Warum haben wir so ein starkes Verlangen nach Zucker?

Zucker aktiviert das Belohnungssystem im Gehirn und sorgt für eine schnelle Dopamini-Ausschüttung – ähnlich wie Suchtstoffe. Dieses Glücksgefühl hält jedoch nur kurz an. Zudem ist unser Geschmackssinn an hohe Zuckermengen gewöhnt, da viele Lebensmittel Zucker enthalten. Stress, Müdigkeit oder emotionale Faktoren verstärken das Verlangen zusätzlich und machen den Verzicht oft schwer.

Ist Zuckerabhängigkeit also eine Frage der Willenskraft?

Nicht nur. Gewohnheiten, versteckter Zucker in Lebensmitteln und biologische Prozesse beeinflussen unseren Konsum. Es braucht Bewusstsein, Strategien und eine gesunde Umgebung, um den Zuckerkonsum zu reduzieren.

Wie beeinflusst Zucker unsere Lebensmittelwahl?

Wer viel Zucker isst, greift oft automatisch zu süßen oder stark verarbeiteten Produkten. Dadurch verändert sich der Geschmackssinn erheblich – natürliche Lebensmittel schmecken weniger intensiv, während stark gesüßte Produkte als völlig „normal“ empfunden werden.

Wie gelingt der Einstieg in einen zuckerärmeren Alltag?

Der beste Weg ist eine schrittweise Reduzierung. Versteckten Zucker erkennen, bewusster einkaufen und natürliche Alternativen wie Obst oder Nüsse helfen beim Umstieg. Zudem beugen proteinreiche Mahlzeiten und ausreichend Wasser Heißhunger vor.

Tipps für einen bewussten und zuckerarmen Einkauf

Zutatenlisten prüfen: Zucker tarnt sich als Glukosesirup oder Fruchtzucker. Besser sind unverarbeitete Lebensmittel wie Gemüse, Nüsse und Vollkornprodukte. Selbstkochen gibt Kontrolle über den Zuckergehalt. (fr)

## Rosmarin-Grapefruit Mocktail



Eine fruchtig-leckere Erfrischung, wenn die Tage wärmer werden.

### Zutaten für 2 Gläser

- 1 EL Grapefruit Sirup
- 50 ml frisch gepresster Grapefruitsaft
- 250 ml Sprudelwasser
- 2 Rosmarin-Zweige
- 2 Grapefruit-Scheiben, geviertelt
- Eiswürfel

1

Zuerst den Sirup, anschließend den frisch gepressten Grapefruitsaft in ein Glas geben.

2

Mit Sprudelwasser auffüllen und ein paar Eiswürfel dazugeben. Garnieren nach Bedarf mit Rosmarin und Grapefruit Scheiben.



MIT WASSERFILTER-TECHNOLOGIE GEGEN HAUSSTAUB

## HYLA reinigt und nicht nur Allergiker atmen auf!



Die Erfolgsgeschichte von HYLA hat ihren Ursprung in Slowenien: Ingenieur Doro Erjavec, einer der Mitbegründer des Unternehmens Hyla, entwickelte 1990 ein Reinigungsgerät, das speziell Allergikern helfen sollte, für die herkömmliche Staubsauger-Reinigung eine echte Belastung darstellt. Denn seine Frau litt unter einer schweren Hausstauballergie, Staubsaugen verschärfte die Beschwerden noch. Zusammen mit seinem Partner tüftelte er an einem innovativen Reinigungssystem, 1990 wurde der erste Prototyp vorgestellt, bereits 1992 ging das erste Gerät erfolgreich in Serie. Heute wird die Marke HYLA – der Firmensitz ist übrigens in Baden-Württemberg – in über 60 Ländern weltweit vertrieben.



seit ich den HYLA zuhause einsetze.  
Und meine Begeisterung will ich nun  
gerne mit anderen teilen.“

Der Alleskönner  
für gründliche Reinigung

Und der HYLA „kann“ alles, was herkömmliche Staubsauger auch können?

„Mehr als das! Mit dem HYLA kann man alle Oberflächen von Teppichen über Fliesen bis hin zu Polstermöbeln reinigen. Und er „kann“ trocken UND nass! Egal ob Bodenbeläge, Matratzen, Gardinen, Fenster, Hundehaare oder das Auto-Innere – dank seiner vielfältigen Aufsätze kommt der HYLA auch in schwer zugängliche Bereiche wie Ecken und Ritzen und sogar Abflüsse können mühe los gereinigt werden.“

Produktpräsentation  
bei dir zuhause

Hört sich nach einem echten mehrWERT Produkt an! Und wo können unsere Leser so ein Gerät kaufen?

„Wir setzen auf Direktvertrieb, weil HYLA ein erkläungsbedürftiges Produkt ist, das man unbedingt live erleben muss, um all die tollen Anwendungsmöglichkeiten zu sehen. Interessierte können sich jederzeit bei mir melden, um mehr zu erfahren und einen persönlichen, ganz unverbindlichen Beratungstermin zu vereinbaren.“

Vielen Dank, Jenny, für die Infos. Wir freuen uns schon darauf, den HYLA bei nächster Gelegenheit auch live mit dir zu testen. Ein sehr spannendes Produkt. (eb)

Die verschiedenen  
Aufsätze eignen sich  
z. B. zum Reinigen von  
Polstermöbeln,  
Matratzen, Fenster,  
Vorhängen oder das  
Auto-Innere.  
Fotos: Hyla,  
Jenny Gunzenheimer



Lizenzierte HYLA-Vertriebspartnerin

Jennifer Gunzenheimer  
Am Brand 24  
96465 Neustadt bei Coburg  
Mobil 0176 42000797  
j.gunzenheimer@hyla-germany.de  
www.hyla-germany.de/319067



**Restaurant**

**BUCA 19**

Das BUCA 19-Team heißt Euch alle

**Herzlich willkommen in Thurnau**

Lasst euch verwöhnen mit Pizza, Pasta, Fisch und vielem mehr. Als Radel- oder Wanderstopp oder ganz einfach so. Neugierig? Kommt vorbei!

**Traumhafte Sonnen-Terrasse und Location** für Hochzeiten, Geburtstage und andere **Feiern** mitten im Grünen.

Restaurant BUCA 19  
Petershof 1, 95349 Thurnau (am Golfplatz GC Oberfranken)  
Tel. 0157 75527686 oder 09228 4689790

Dienstag – Sonntag: 12 – 21 Uhr  
[www.gc-oberfranken.de/gastronomie/](http://www.gc-oberfranken.de/gastronomie/)

Fotos: Bad Brambacher

Das BUCA 19-Team heißt Euch alle

**Herzlich willkommen in Thurnau**

Lasst euch verwöhnen mit Pizza, Pasta, Fisch und vielem mehr. Als Radel- oder Wanderstopp oder ganz einfach so. Neugierig? Kommt vorbei!

**Traumhafte Sonnen-Terrasse und Location** für Hochzeiten, Geburtstage und andere **Feiern** mitten im Grünen.

Restaurant BUCA 19  
Petershof 1, 95349 Thurnau (am Golfplatz GC Oberfranken)  
Tel. 0157 75527686 oder 09228 4689790

Dienstag – Sonntag: 12 – 21 Uhr  
[www.gc-oberfranken.de/gastronomie/](http://www.gc-oberfranken.de/gastronomie/)

Fotos: Bad Brambacher

**Bad Brambacher Garten-Limonade**

**DIE FRUCHTIGE ERFRISCHUNG**  
aus dem Garten der Natur

Selber machen – das ist heute nicht nur ein nostalgischer Trend, wie die Oma selbst Socken zu stricken oder Marmelade einzumachen. Doch ist es wirklich immer notwendig etwas selbst zu machen, damit es besonders lecker schmeckt? Mitnichten! Denn so manches Unternehmen legt heute Wert auf natürliche Zutaten, schonenden Umgang mit den Rohstoffen und nachhaltiges Wirtschaften. Ein Beispiel dafür sind die Bad Brambacher Garten-Limonaden!

Die erfrischend fruchtige Garten-Limonade von Bad Brambacher ist keine gewöhnliche Limonade, denn sie schmeckt tatsächlich so gut wie selbst gemacht. Warum? Sie wird mit natürlichem und natriumarmem Mineralwasser und biogener Kohlensäure hergestellt. Biogene Kohlensäure ist natürlichen, biogenen Ursprungs. Im Gegensatz zur technisch hergestellten Kohlensäure ist biogene Kohlensäure natürlicher Herkunft und wird nachhaltig und klimaneutral produziert.

Zudem verwendet Bad Brambacher nur feinen Fruchtsaft – je nach Geschmack aus Zitronen, Orangen, Pink Grapefruits oder Schwarzen Johannisbeeren. Außerdem verzichtet Bad Brambacher auf künstliche Aromen, Farb-, Süß- und Konservierungsstoffe.

Mal ehrlich: Würden wir daheim eine Limonade selber machen, wir würden genau diese Zutaten verwenden. Mit der schon fertigen Garten-Limonade von Bad Brambacher sparen wir uns Zeit für andere schöne Dinge im Leben.

**Von der Trauung bis zur Partynacht**

**RIFF & VOICE**

MUSIK FÜR BESONDERE ANLÄSSE

**Eure Liebe – unsere Musik**

Wir sind Riff & Voice, ein Akustik-Duo aus Kulmbach in Oberfranken und begleiten euren großen Tag mit handgemachter Musik, die unter die Haut geht.

Ob emotionale Trauung mit eurem Lieblingssong, stimmungsvolle Livemusik zum Sektempfang oder ein besonderes Highlight für eure Hochzeitsfeier und den Hochzeitstanz – wir gestalten den musikalischen Rahmen genau nach euren Wünschen.

Für die Party am Abend haben wir zudem ein optionales DJ-Set im Angebot, auf Wunsch mit Licht- und Nebeleffekten für eine unvergessliche Atmosphäre auf der Tanzfläche.

Auch für kleinere Feiern sind wir da – mit unseren Wohnzimmer- und Gartenkonzerten schaffen wir eine intime, gemütliche Stimmung.

Als Musiker aus der Region liegt es uns am Herzen, Hochzeiten in Oberfranken und Umgebung mit echter, gefühlvoller Musik zu bereichern. Wir freuen uns darauf, euren besonderen Tag musikalisch zu begleiten! Mehr Infos: [www.riffandvoice.de](http://www.riffandvoice.de)

Riff & Voice acoustic: Elisabeth (Elli) und Bernd (Waldi) Walter finden besondere Töne für eine unvergessliche Zeremonie: Trauung, Taufe, Beistattung oder einfach nur als Gartenkonzert. Fotos: Riff & Voice

TRAURINGSTUDIO JUWELIER WECKER

# Frühlings-Liebe

## in Haselnussgold

Der Frühling ist die perfekte Zeit zum Heiraten: Die Natur erwacht, die Temperaturen werden wieder angenehm mild - wen wundert es, dass Hochzeiten in dieser Jahreszeit Hochkonjunktur haben! Passend zum Beginn der neuen Hochzeitssaison haben wir bei unserem mehrWERTpartner Juwelier Wecker in Kulmbach vorbeigeschaut. In entspannter Atmosphäre tauchen Paare hier im Trauringstudio in Kulmbach in die Welt der Ringe ein.

„Ein Trauring ist kein Massenprodukt - er erzählt die Geschichte zweier Menschen. Der Ring als das klassische Symbol der ewigen Liebe.

Wir haben die wunderschöne Aufgabe, Brautpaaren dabei zu helfen, ihren ganz besonderen Ring zu finden“, erklären die Inhaber Heike und Holger Wecker.

### Edler Trend „Haselnussgold“

Welche Trends sind gerade im Kommen und welche Tipps kannst du Paaren, die zu euch kommen, mit auf den Weg geben, Heike?

„Haselnussgold!“, gerät Heike Wecker sofort ins Schwärmen, „so

dann immer so leid, wenn 90 % der Mädels beim Trauring-Aussuchen dasitzen und die nüchterne Erkenntnis kommt, dass das mit dem Verlobungsring zusammen nicht funktioniert.“

### Augen auf beim Ringekauf!

Qualität ist das A und O. Goldschmiede- und Uhrmachermeister Holger Wecker hat in seiner langen Laufbahn schon vieles erlebt, er weiß worauf es ankommt: „Achtung beim Internetkauf! Es gibt Ringe und Ringe.



Trend 2025:  
Haselnussgold

Ringe sind  
Alltagsbegleiter

Der Trauring sollte so robust sein, dass er im täglichen Leben, z.B. im Beruf, bei Haushaltstätigkeiten oder Sport nicht immer zuerst abgenommen werden muss. Heike Wecker fragt daher ihre Kundinnen und Kunden immer nach ihren Alltagsroutinen und was sie beruflich machen.

Denn wenn ein KFZ-Mechatroniker oder ein Sportler seinen Ring täglich tragen möchte, muss er auch alltagstauglich sein und darf nicht stören.

### Alt und Neu verschmelzen lassen

Viele haben vielleicht noch Großmutter's Ring in der Schatulle, die Ohrringe der Großtante, getragen werden die kostbaren Erbstücke jedoch nicht. Wie wäre es, einen Edelstein aus Omas Ring in den Trauring der Braut mit einzuarbeiten? Aus alten „Schmuckschätzen“ einen neuen Trauring mit viel ideellem Wert entstehen lassen, das ist eine wunderschöne Idee, die zu Her-

zen geht und berührt. Möglich ist alles, Goldschmiedemeister Holger Wecker kreiert individuelle Schmuckstücke ganz nach Ihren Vorstellungen.

Beim Trauringstudio Wecker in der Kulmbacher Fußgängerzone findet jedes Paar die Ringe, die für ihre ganz persönliche Liebesgeschichte stehen. (eb)



Alle Fotos: Trauringstudio Kulmbach Juwelier Wecker / Trauringfabrik August Gerstner



Holger und Heike Wecker in ihrem Trauringstudio in der Kulmbacher Langgasse.

### Weitere Infos & Beratung:

Juwelier Wecker  
Langgasse 5  
95326 Kulmbach  
Telefon: 09221 86366  
info@juwelier-wecker.de  
www.juwelier-wecker.de



**Öffnungszeiten**  
Montag: 9 – 18 Uhr  
Dienstag: 9 – 18 Uhr  
Mittwoch: 9 – 15 Uhr  
Donnerstag: 9 – 18 Uhr  
Freitag: 9 – 18 Uhr  
Samstag: 9 – 14 Uhr

# Wo Tradition auf den Teller kommt



Das „Goldene Kreuz“ in Coburg:  
Weit mehr als ein Wirtshaus –  
es ist eine **Institution**

Hier genießen Gäste nicht nur deftige Klassiker, sondern auch das Gefühl, Teil einer langen Tradition zu sein. Markus Zimmer leitet die Gaststätte mit Leidenschaft und sorgt dafür, dass der Geschmack Coburgs für Einheimische und Reisende gleichermaßen erhalten bleibt.



Hinter der schmalen Fassade verbirgt sich jede Menge Platz: Gaststube, überdachte Terrasse, Biergarten, oben ein kleiner Saal und eine Galerie sowie ein großer Saal nebenan.



„Coburger Rutscher“ müssen auf den Teller rutschen und sanft zerfließen.

Alle Fotos: Gasthaus Goldenes Kreuz

Knuspriges Schäufele, saftiger Sauerbraten oder herzhaftes Roulade – die fränkische Küche begeistert mit ihren Klassikern in Coburgs ältestem Wirtshaus. Ein besonderes Highlight sind die „Coburger Rutscher“, spezielle Klöße aus gekochten und nur einem geringen Anteil rohen Kartoffeln, die mit gerösteten Brotstückchen garniert werden. „Sie müssen auf den Teller rutschen und dann sanft zerfließen“, erklärt Markus Zimmer, der als Koch und Betriebsleiter des traditionsreichen Gasthauses „Goldenes Kreuz“ genau weiß, worauf es ankommt.

Vor zehn Jahren übernahm Zimmer die Leitung des Hauses und musste die besondere Zubereitung der Klöße auch erst von seinen in Coburg ausgebildeten Köchen lernen. Die „Rutscher“ sind ein fester Bestandteil der Speisekarte. Täglich werden etwa 200 Stück serviert, an Wochenenden und Feiertagen sogar doppelt so viele.

## Historische Gastlichkeit mitten in Coburg

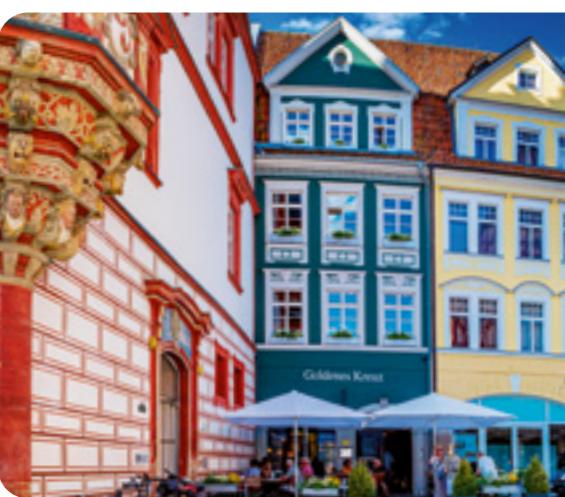
Das „Goldene Kreuz“ besteht seit mindestens 1508. Nach einer aufwendigen Sanierung durch die Eigentümerfamilie Stoschek begeistert es seit 2005 wieder mit gemütlicher Atmosphäre, fränkischen Spezialitäten und erstklassiger Lage am Marktplatz. Das

schmale Gebäude bietet erstaunlich viel Platz. Hinter der traditionellen Gaststube folgt eine überdachte Terrasse und ein idyllischer Biergarten. Oben und nebenan gibt es Räumlichkeiten zum Feiern und Tagen.

Zimmer legt besonderen Wert auf Regionalität: Fleisch, Gemüse, Fisch und Brot stammen von lokalen Produzenten. Zum Kaffee gibt es „Coburger Schmäckchen“ aus der Konditorei Feyler, und der „Coburger Hof-Likör“ der Hofapotheke ist eine beliebte Spezialität. Wein vom eigenen Weinberg sowie der „Kreuztrunk“ – ein eigens für das Gasthaus entwickeltes Bier mit rauchiger Note – runden das Angebot ab.

## Genuss im Wandel der Jahreszeiten

Je nach Saison stehen im „Goldenen Kreuz“ traditionelle Gerichte auf der Karte, die in vielen Haushalten kaum noch zubereitet werden – von Krautwickeln, Eier in Senfsoße bis hin zu „Schlamperkraut“ aus Steckrüben. Manche Gäste kehren ein, um die Geschmäcker ihrer Kindheit wiederzuentdecken, andere schätzen die bodenständige Küche mit modernem Touch oder kommen nur auf einen „Kreuztrunk“ vorbei – alle sind gleichermaßen willkommen bei Markus Zimmer, der mit viel Herzblut die fränkische Wirtshauskultur lebendig hält. (fr/ps)



## Gasthaus Goldenes Kreuz

Herrngasse 1  
96450 Coburg  
Tel. 09561 513407  
info@goldenes-kreuz-coburg.de  
www.goldenes-kreuz-coburg.de



## Öffnungszeiten Restaurant:

Mo – Sa: 11:30 – 14:00 Uhr (Küche bis 13:30 Uhr)  
Mo – Sa: 17:30 – 22:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)

## Shoppen mit dem Sommer im Gepäck

Lust auf einen Shopping-Trip?  
Die bunten Taschen von Hoff Interieur sind ideal für spontane Ausflüge bei Sonnenschein.

Natürlich leicht unterwegs ist man mit den Korbtaschen aus Raffia. Die Körbe sind mit den peppigen Schlagwörtern "BEACH", "SMILE" oder "STUFF" versehen. So setzt man ganz nebenbei noch ein Statement für den Sommer.

Blumen-To-Go: Die hübschen Baumwolltaschen Flowerage in Häkeloptik ziehen mit ihren zwei farbenfrohen Designs alle Blicke auf sich.

Quelle/Fotos:  
TrendXPRESS / Hoff Interieur



*Alpen-Auszeit mit Speed & Schwung*

## Bergluft schnuppern – im Cabrio oder beim Golfen

Die beruhigende Atmosphäre der Osttiroler Alpen mit ihren imposanten Gipfeln und kurvenreichen Panorama-Straßen – ein Ort, der regelrecht nach „Abschalten“ ruft. In der einmaligen Naturkulisse des Nationalparks Hohe Tauern warten einige unvergessliche Erlebnisse auf Urlauber, die das Besondere suchen – oder Lust auf Neues verspüren ...



Golf lernen mit Ausblick ...

Im schönsten Tal des Naturparks liegt das Defereggental Hotel & Resort, ein 4-Sterne-Superior Hotel, das vor 30 Jahren als erstes von insgesamt vier Hotels der Hoteliers-Familie Hamacher entstand – eine perfekte Kulisse für alle, die zum ersten Mal Fairway-Luft beim Golfen schnuppern möchten. Direkt am Hotel lockt der malerische Defereggental Golf Park mit einem 9-Loch Par 3-Kurs als ideale Übungsanlage und mit einem Panorama-Biergarten zum Relaxen.

Kompetente Golfprofis begleiten Einsteiger und Anfänger in Wochenkursen „spielerisch“ zur Platzreife. Auch Wiedereinsteiger und Fortgeschrittene kommen besonders im kurzen Spiel wieder auf Kurs – dank qualifizierter PGA-Pros der Akademie mit individuellen Trainings für alle Spielstärken.

[www.hotel-defereggental.com](http://www.hotel-defereggental.com)



Luxus-4-Sterne Zimmer, ein 9-Loch Par 3-Kurs mit qualifzierten Golf-Profis als Lehrer und die Tagestour im Porsche Cabrio finden Sie alles im Defereggental Hotel & Resort.  
Fotos: Martin Lugger / Defereggental Hotel & Resort



... oder im Porsche Cabrio cruisen

Hotelgäste können das Alpenpanorama im Defereggental aber auch abseits des Fairways mit der hoteleigenen Flotte an aktuellen Porsche Carrera Cabrios genießen. 2025 lockt die neueste Modellserie 992.2 mit einer unvergesslichen Tagetour über die schönsten Dolomiten-Pässe – ein „Open Air“-Bergabenteuer der ganz besonderen Art!

Fünf eindrucksvolle und liebevoll ausgearbeitete Routen, z.B. über die Großglockner Hochalpenstraße oder neu durchs Gailtal ins Dreiländereck: Die etwas über 300 km lange Route, die vor der Hoteltür in St. Veit startet, führt durch schönste Naturlandschaften – Fahrspaß ist hier garantiert!

[www.hotel-defereggental.com](http://www.hotel-defereggental.com)



Ihre Gastgeber: Franziska und Martin Geyer

## DIE KREATIVITÄT DER GASTRONOMIE IN DER LA VILLA BRASSERIE IN BAMBERG

Nur wo Leidenschaft und Handwerk in der Küche aufeinander treffen, kann unverfälschter Geschmack entstehen. In der La Villa Brasserie, dem kulinarischen Herzstück des Hotels Villa Geyerswörth in Bamberg, wird genau das erlebbar. Unter der Leitung von Franziska und Martin Geyer vereint das Restaurant die französische Lebensart mit saisonalen Zutaten und kreativen kulinarischen Ideen zu einem einzigartigen Fine Dining Erlebnis.

„Mir ist eine ehrliche und handwerkliche Küche besonders wichtig“, erklärt Franziska Geyer, die gemeinsam mit ihrem Team frische, hausgemachte Gerichte zaubert. Die wechselnde Speisekarte wird alle vier bis sechs Wochen aktualisiert. Sie spiegelt die Liebe zur französisch-mediterranen Küche wider. Jedes Gericht, sei es Vorspeise, Zwischenang, Hauptspeise oder Dessert, ist eine eigens entwickelte Kreation. Franziska und Martin Geyer bringen ihre umfassende Erfahrung aus der Gastronomie mit ein: Beide sind gelernte Köche, die zuvor acht Jahre lang ein eigenes Restaurant führten und danach wertvolle Erfahrungen in der Leitung von Hotels und Großküchen sammelten. Seit Sommer 2023 führen sie das Hotel Villa Geyerswörth und die La Villa Brasserie, wobei sie konsequent auf höchste Qualitätsansprüche setzen.

### Kulinarische Perfektion und vielseitige Räumlichkeiten

Das Ergebnis ist eine unverfälschte Küche, in der das Produkt und seine Zubereitung im Mittelpunkt stehen. „Unser Ziel ist es, ge-

schmacklich das Beste herauszuholen. Jede Zutat und Kombination wird getestet, probiert und perfektioniert“, so Geyer. In der La Villa Brasserie begegnet man ehrlichem Handwerk, bei dem sich Aromen entfalten dürfen – stets mit dem Ziel, die Gäste zu begeistern.

Das Hotel Villa Geyerswörth bietet übrigens auch perfekte Räumlichkeiten für Veranstaltungen wie Tagungen, Familienfeiern oder kleine Hochzeiten. Moderne Technik und persönlicher Service machen Ihre Veranstaltung zum einzigartigen Erlebnis. Wer hat das schon: Zentrale Lage in Bamberg mit Gondelan-

legeplatz am Donau-Ludwig-Kanal – das ist ein weiteres Highlight.

*„Das La Villa ist von französischer Küche geprägt, mediterran inspiriert und alles wird in Handarbeit hergestellt. Wir legen größten Wert auf die Auswahl hochwertiger Produkte und bereiten sie mit viel Liebe und Hingabe zu.“*

Franziska und Martin Geyer

Genuss und Stil mitten in Bamberg

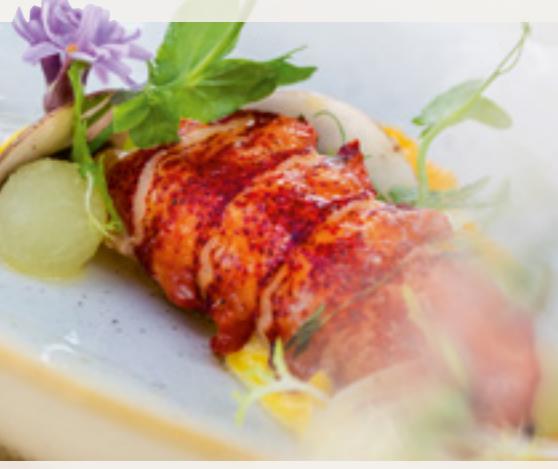
Das 4-Sterne-Superior-Hotel lädt zum Verweilen ein: 40 stilvolle Zimmer mit Blick auf den Fluss oder den parkähnlichen Garten. Wellnessbereich mit Sauna und Fitness sowie die Nähe zu Bamberg's Sehenswürdigkeiten wie Klein-Venedig und dem Hain sorgen für einen wundervollen Aufenthalt.

Das Hotel Villa Geyerswörth und die La Villa Brasserie sind Ausdruck von Genuss, Stil und leidenschaftlicher Liebe zum Detail. (fr/ps)

## Hotel Villa Geyerswörth & La Villa Brasserie

Geyerswörthstraße 15-21a, 96047 Bamberg  
Tel. 0951 9174-516  
[info@villageyerswoerth.de](mailto:info@villageyerswoerth.de)  
[www.villageyerswoerth.de/brasserie-la-villa](http://www.villageyerswoerth.de/brasserie-la-villa)

Öffnungszeiten:  
Di – Sa: 17:00 – 23:00 Uhr  
(Küche 17:30 – 20:00 Uhr)



Alle Fotos: La Villa Brasserie / Kopfwerk Thomas Paal



# EMOZIONE

## dein LIEBLINGSLADEN wenn du das BESONDERE suchst

Mitten in der Coburger Altstadt hat sich ein besonderer Ort etabliert: die Boutique EMOZIONE von Steffi Cestone. Seit 15 Jahren bringt sie hier Mode für Damen und Herren, Accessoires, Schmuck und kleine Geschenkideen auf stilvolle Weise zusammen. Auf kleinem Raum, aber mit großer Wirkung. „Ich wollte schon immer einen Ort schaffen, an dem man sich einfach wohlfühlt – wo Mode nicht überfordert, sondern inspiriert“, erzählt sie. Und das gelingt ihr: Emozione ist kein anonymer Fashionstore, sondern eine Lieblingsboutique. Charmant und individuell.

Steffi liebt Mode mit Aussage, ohne dabei laut zu sein. Sie legt Wert auf gute Verarbeitung, besondere Schnitte und das gewisse Etwas. Viele ihrer Kundinnen und Kunden kommen seit Jahren, weil sie wissen: Hier findet man Lieblingsstücke, die bleiben dürfen. Und das ganz ohne ständigen Kleiderschrankwechsel. „Ich achte beim Einkauf darauf, dass man alles gut kombinieren kann – auch mit Teilen aus früheren Kollektionen. Das ist nicht nur nachhaltig, sondern macht auch mehr Spaß.“

Zwei Labels begleiten diesen Anspruch besonders gut: ANIA SCHIERHOLT und VON&ZU – beide produzieren in Europa!

### Reduktion trifft Raffinesse

Das Label ANIA SCHIERHOLT steht für klare Linien, weiche Silhouetten und ruhige Farben. Mode, die nicht aufdringlich sein muss, um Eindruck zu machen. „Ich liebe die Zurückhaltung dieser Stücke“, schwärmt Steffi. „Sie haben etwas Selbstverständliches, das sofort funktioniert – und nie überladen wirkt.“

Leidenschaft in Kleidung – als unaufgeregten Luxus beschreibt Ania Schierholt ihre Linie. Eine lässige, pure Extravaganz in edler Erscheinung – ihr intuitiver Stil passt in die Zeit. Sinnlich, wertig, pflegeleicht und vor allem absolut alltagstauglich. Das muss man spüren, fühlen und einfach einmal anprobieren.

Die Linie von Ania Schierholt unterstreicht die Persönlichkeit der Trägerin und ist vor allem saisonübergreifend kombinierbar. ANIA SCHIERHOLT Mode ist nicht online, sondern exklusiv in ausgesuchten Partnershops zu finden.

Designerin Ania Schierholt entwirft ihre Kollektionen in ihrem Atelier in Stuttgart und produziert in Europa. Eine zeitlose Garderobe, die intelligente Coolness versprüht.

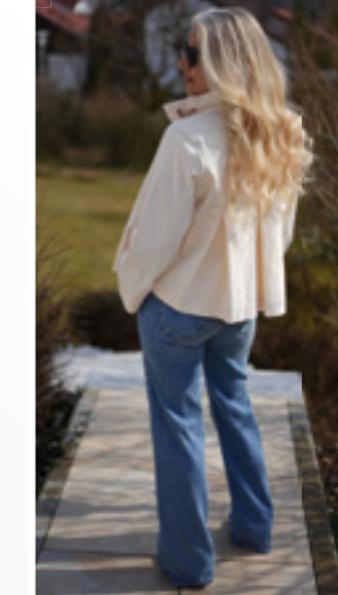
Kombi Styles  
by Steffi Cestone



### Mode im Einklang mit Mensch und Natur

Ein echtes Herzenslabel für Steffi ist VON&ZU. Das Unternehmen aus Gemünden am Main wird von den beiden Schwestern Magdalena und Eva-Maria bereits in der dritten Generation mit Liebe, Herblut und Familien geführt. Es steht für Mode mit Haltung: Langlebig, zeitlos, fair. VON&ZU achtet auf hochwertige Verarbeitung und eine handwerklich einwandfreie Fertigung. Produziert wird in Europa und nur das, was Händler wirklich bestellen. Jedes Kleidungsstück ist limitiert, die Stückzahl steht im Etikett. „Das ist richtig nachhaltig“, betont Steffi. Diese Idee verdient unseren Applaus, doch es kommt noch besser.

Besonders clever: Händler wie sie können sich untereinander abstimmen. Wenn ein Teil in Coburg nicht mehr da ist, fragt sie bei anderen, ob sie eines abgeben können. „Das funktioniert erstaunlich gut – man hilft sich gegenseitig.“



**VON&ZU** Farben in der neuen Saison: Dunkelblau, kombiniert mit Creme-weiß, gestreifte T-Shirts und Blouson im selben Farbton oder in Creme-weiß. Alles aus natürlichen Materialien wie Baumwolle und Viskose.  
Fotos: EMOZIONE

EMOZIONE ist nach 15 Jahren kein bisschen müde geworden – im Gegenteil: Wer einmal drin war, merkt schnell, warum viele hier Stammkunden sind. Denn Mode sieht bei Steffi nicht nur gut aus, sie fühlt sich auch richtig gut an. (md/ps)



ANIA SCHIERHOLT besticht durch ihren außergewöhnlichen Style. In der neuen Kollektion, kreiert sie tolle Outfits in den Farben: Blond, Ocean, Secco und Black. Fotos: EMOZIONE



Jubiläumsfeier  
Ende Mai 2025  
Details folgen ...

**15 JAHRE –  
BOUTIQUE-CHARME**  
MODE MIT HALTUNG  
UND PARTNER,  
DIE DIESEN ANSPRUCH TEILEN.

EMOZIONE  
Inh. Steffi Cestone  
Herrngasse 10, 96450 Coburg  
09561 2341800  
info@emozione-mode.de  
www.emozione-mode.de



instagram.com/emozione\_mode  
facebook.com/emozione

mehr  
**WERT**  
2025  
LebensArt<sup>2</sup>

# Psst ...

## Kennen Sie eigentlich Ihre BH-Größe, meine Damen?

### BH-Größen-Scanner

Liebe Leserinnen, kennt ihr das auch ...? Er zwickt und zwackt, drückt oder kneift – oder er zeichnet sich zu sehr ab unter der Kleidung oder er rutscht. Wovon hier die Rede ist ...? Richtig, vom BH!

Studien haben ergeben, dass bis zu 80% aller Frauen nicht den passenden BH tragen. Dabei glauben die meisten Frauen jahrelang, dass sie ihre Größe wüssten – bis sie mal von einem Profi messen lassen und endlich ihre Maße kennen. Das Team unseres mehrWERTpartners, das Wäschefachgeschäft Wäschetraum aus Kulmbach, steht da mit Rat und Tat zur Seite. Hier werden die Kundinnen professionell vermessen und beraten. Und die Auswahl ist riesengroß und umfasst namhafte Lingerie-Marken wie Marie Jo, PrimaDonna, Mey und viele mehr. Von Cup A bis K ist alles im Sortiment.

(eb/ps)

**NEU  
ab Juni**  
Exklusiv  
in ganz Bayern

## Strand Looks

### Sie benötigen Fachberatung?

Seit 25 Jahren haben Kundinnen eine erfahrene Adresse in Kulmbach:

Wäschetraum Kulmbach  
Inh. Gudrun Stübinger  
Marktplatz 11  
95326 Kulmbach  
Tel. 09221 877833  
[www.waeschetraum-kulmbach.de](http://www.waeschetraum-kulmbach.de)  
[info@waeschetraum-kulmbach.de](mailto:info@waeschetraum-kulmbach.de)

12 | Primadonna SWIM ASWAN  
13 | Primadonna SWIM KOCHI  
14 | Marie Jo SWIM SHUBRA  
15 | Primadonna SWIM TANZANIA  
16 | Primadonna SWIM UBUD

Alle Fotos:  
Primadonna & Marie Jo

Anzeige

## WäscheTräume

1 | Zarter, pastelliger Blauton – Marie Jo ODILLY  
2 | Leuchtender Pink-Orange-Mix – Primadonna CALA LUNA  
3 | Unterlegter BH Herzform mit Trägern, die man zeigen will – Marie Jo ODILLY  
4 | Reiche Blumenspitze mit starkem Halt für die Brust – Primadonna TWIST RUPI  
5 | Stylistisches, blickdichtes Design – Marie Jo AVERO  
6 | Milky Blue, für jeden Hauptsatz – Primadonna DEAUVILLE

7 | Nahtlos glatt verarbeitet Dessous für den Alltag – Marie Jo TOM  
8 | Stilvoll, raffiniert und sexy. Natürlich mit perfekter Passform – Primadonna GALLIPOLI  
9 | Fröhlich und sinnlich, trendig und zeitlos – Marie Jo HELEEN  
10 | Poppiges, leuchtendes Pink – Marie Jo ETOILE  
11 | Sexy, klassisch, bequem. Einfach unwiderstehlich – Primadonna TWIST VIVGIRL

Von der Natur zum Menschen

Naturliches Bad Brambacher

Mineralwasser – „Vom Besten der Natur“.

Mit einem ausgewogenen Gehalt an

Mineralstoffen und von natriumarm

Qualität – besonders gut für die Zubereitung

von Säuglingsnahrung und für die  
natriumarme Ernährung geeignet.

LebensArt<sup>2</sup>

28 LebensArt<sup>2</sup>

29

NEU ist das Wohnzimmer im Obergeschoss des Café Wölfla. Bis zehn Personen finden Platz auf restaurierten Möbeln. Ideal für den Mädelabend ...



# Genuss von früh bis spät

## CAFÉ WÖLFLA in Teuschnitz Café-Charme und Bar-Flair

In der malerischen „Arnikastadt“ Teuschnitz nahe Kronach hat letzten Oktober unser mehrWERTpartner, das Café Wölfla, seine Pforten geöffnet. Mit viel kreativer Energie hat Inhaberin Sabine Stöhr aus dem alten Gebäude im Herzen von Teuschnitz ein Tagescafé mit ganz viel Wohlfühlatmosphäre geschaffen. Rasch hat sich bei Kaffee- und Kuchenliebhabern, Frühstücksfans und Tagesgästen herumgesprochen, was für hausgemachte Köstlichkeiten und seltene Spezialitäten hier auf den Tisch kommen.



„Auf's Brot“ mit Avocado

Leckere Torten in Konditorei-Qualität

Der Geheimtipp – Croissants mit Pistaziencreme

Do & Fr ab 18 Uhr: Tapas über Tapas  
Alle Fotos: Café Wölfla Teuschnitz

Advertorial

Tagescafé mit Frühstück, Brunch und Mittagsgerichten. Leckere Kuchen & Torten und Kaffee in Barista-Qualität

Das charmante Café mit reichhaltigem Frühstücksangebot, deftigen Snacks und verführerischem Angebot an Kuchen & Torten hat sich mittlerweile zum echten Geheimtipp in der Region gemausert. Egal ob Ei Benedikt zum Frühstück, herzhafe Snacks „Aufs Brot“ oder Schlemmer-Torten in Konditor-Qualität – kaum einer kann bei all diesen hausgemachten Spezialitäten widerstehen. Und Kaffee-Fans kommen bei der reichen Auswahl an Kaffee-Spezialitäten voll auf Ihre Kosten. Und jetzt gibt es noch mehr Gründe, das Café zu besuchen.

Neu: After-Work-Barbetrieb mit Cocktails und Tapas

Seit Anfang diesen Jahres verwandelt sich das „Wölfla“ jeden Donnerstag- und Freitagabend ab 18 Uhr vom gemütlichen Tagescafé in eine trendige Bar-Location. Dann ist After-Work-Party mit chilligen Cocktails und köstlichen Tapas angesagt! So wird das „Wölfia“ abends zum perfekten Treffpunkt nach der Arbeit, um mit Kollegen und Freunden so langsam das Wochenende einzuläutern.

Geschüttelt oder gerührt?  
Verführerische Cocktails

Die Cocktailkarte im Café Wölfla lässt keine Wünsche offen. Klassische Drinks oder in-

novative Kreationen – hier ist auf jeden Fall für jeden Geschmack etwas dabei. Erfrischende Optionen wie der Gin Fizz oder Gin Tonic sorgen für spritzigen Genuss. Wer es cremiger mag, sollte mal den White Russian mit Wodka, Kaffeelikör und Sahne probieren. Für Liebhaber exotischer Aromen vielleicht ein „Papas“ mit 7 Jahre altem Rum, Campari, Ananassaft, Limettensaft und einem Spritzer Angostura Bitter ...?!

Genießen wie in Spanien:  
Variantenreiche Tapas

Passend zu den Cocktails wird Donnerstag- und Freitagabend eine Auswahl köstlicher Tapas serviert: Optionen sind Mozzarella Sticks, Chicken Wings oder leckere hausgemachte Kartoffel-Wedges mit selbstgemachten Dips wie Sour Cream, Salsa oder Aioli. Es gibt Miniburger, Oliven, marinierte Champignons, natürlich Käse und noch vieles mehr.

Veranstaltungen & Themenabende

Für private Veranstaltungen und geschlossene Gesellschaften bieten sich perfekt die Räume im Obergeschoss an - hier hat Inhaberin Sabine mit viel Liebe zum Detail ihr „Wohnzimmer“ eingerichtet, wie sie es nennt. Dort fand im Januar auch das bereits zweite Krimi-Dinner statt, bei dem die Gäste passend zum Thema in eine spannende und unterhaltsame Rolle schlüpfen. In geselliger Runde und begleitet von verschiedenen Speisen wird ein kniffliger Kri-



minalfall gelöst – jede Menge Unterhaltung und gute Laune sind auf jeden Fall garantiert!

Ein Blick auf die Website oder die Social Media Kanäle des Café Wölfla lohnt sich also auf jeden Fall, um das nächste Event nicht zu verpassen. (eb/ps)



Gemütlich, stilvoll, einladend – das liebevoll gestaltete Ambiente im Café Wölfla



Entspannt anstoßen: Gönn dir einen Cocktail im Café Wölfla. Natürlich gibt's auch tolle alkoholfreie Kreationen.



Café Wölfla Teuschnitz  
Inh. Sabine Stöhr  
Hauptstraße 41, 96358 Teuschnitz  
Tel. 09268 3179954  
teuschnitz@woelfla.de  
www.woelfla.de

Mi – So und Feiertage 10 – 17 Uhr  
Frühstück 10 – 12 Uhr  
Do & Fr Cocktails + Tapas 18 – 22 Uhr

ab Mai neue Öffnungszeiten:

Mi – So und Feiertage 9 – 20 Uhr  
Frühstück 9 – 12 Uhr  
Do & Fr Cocktails + Tapas 18 – 22 Uhr





Design für  
INNEN & AUSSEN

Design endet nicht an der Haustür! In unserer neuen Ausgabe zeigen wir, wie durchdachte Gestaltung innen und außen harmonisch verschmelzen. Ob stilvolle Möbel, clevere Outdoor-Konzepte oder aktuelle Trends – wir haben inspirierende Ideen für ein rundum schönes Zuhause.

DYNAMISCH  
SPORTLICH  
elegantNatürlich  
VITAL

Natürlich vital – ein Lebensgefühl, das sowohl Körper als auch Geist belebt! Wir zeigen, wie natürliche Materialien, frische Farben und nachhaltige Konzepte das Wohlbefinden fördern. Ob gesundes Wohnen, bewusste Ernährung oder belebende Outdoor-Erlebnisse – entdecke inspirierende Ideen, um Natürlichkeit und Vitalität in jeden Lebensbereich zu integrieren und neue Energie zu tanken.

Dynamisch, sportlich, elegant – eine Kombination, die fasziniert! Bewegung und Stil verschmelzen in Designs, die Kraft und Raffinesse ausstrahlen. Ob in Mode, Architektur oder Technik – wir zeigen, wie kraftvolle Linienführung edle Materialien und innovative Formen ein harmonisches Gesamtbild schaffen. Lass dich von Ästhetik inspirieren, die Energie und Eleganz vereint.

mehrWERTpartner 2025: Bietet ihr ungewöhnlichen Service oder interessante Produkte, die ihr gemeinsam mit LebensArt<sup>2</sup> vorstellen möchtet? Unser Team ist gerne für euch da!  
| [www.lebensartmagazin.de](http://www.lebensartmagazin.de), Tel. +49 9221 8241000 |

## Impressum

Herausgeber: Eigenverlag  
AfK Agentur für Kommunikation UG (haftungsbeschränkt)  
Geschäftsführerin: Petra Schmidt  
Weiherer Str. 18, D-95326 Kulmbach  
Telefon: +49 (0)9221 8241000  
Telefax: +49 (0)9221 8241001  
Internet: [www.lebensartmagazin.de](http://www.lebensartmagazin.de)  
E-Mail: [info@lebensartmagazin.de](mailto:info@lebensartmagazin.de)

Redaktion:  
AfK Agentur für Kommunikation UG (haftungsbeschränkt)  
(verantw.) Petra Schmidt (ps)  
Frank Rehwald (fr)  
Elke Berghäuser (eb)  
[www.afk-kommunikation.de](http://www.afk-kommunikation.de)

Freie Redaktionsmitarbeiter:  
Maike Doege (md)  
Stephanie Pauli (slp)  
Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung des Verfassers wieder.

Layout: p-s-design Kreation + Marketing Petra Schmidt,  
Weiherer Str. 18, D-95326 Kulmbach, [www.p-s-design.de](http://www.p-s-design.de)  
All rights reserved/Alle Rechte vorbehalten. Alle von  
p-s-design erstellten Anzeigen, Texte, Fotos, Layouts und  
Gestaltungselemente dürfen nur mit ausdrücklicher  
schriftlicher Genehmigung und gegen Vergütung weiter-  
verwendet werden.

Erscheinungsweise: 3x jährlich  
Auflage: 10 000 Ex.  
Druck: novaconcept schorsch GmbH, 95326 Kulmbach  
Rechte & Nachdruck:  
Alle veröffentlichten Beiträge, Anzeigen und Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Nachdrucke oder Übernahme sind nur mit Genehmigung des Herausgebers erlaubt. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder übernimmt der Herausgeber keine Haftung. Alle Rechte bleiben vorbehalten.

Quellen- und Bildquellen nachweis:  
Titelbild Saum & Viebahn, Cafe Wölfla, markilux,  
[www.orbea.de](http://www.orbea.de) / pd-f  
S. 3 Saum & Viebahn, Cafe Wölfla, markilux,  
[www.orbea.de](http://www.orbea.de) / pd-f

S. 4 – 5 Führsorger GmbH, [www.p-s-design.de](http://www.p-s-design.de)  
S. 6 – 9 markilux  
S. 10 TrendXPRESS, LAFUMA MOBILIERT, formano

S. 12 – 13 MASCHINENRING Neustadt & Weiden  
S. 14 – 15 [www.p-s-design.de](http://www.p-s-design.de)  
S. 17 Hyla, Jenny Gunsenheimer  
S. 18 – 19 Riff & Voice, Bad Brambacher  
S. 19 Bad Brambacher  
S. 20 – 21 Trauringstudio Kulmbach Juwelier Wecker,  
Trauringfabrik August Gerstner

S. 22 TrendXPRESS, Hoff Interieur  
S. 22 – 23 Gasthaus Goldenes Kreuz  
S. 24 Hotel Defereggental, Fedra Sayegh PR  
S. 25 La Villa Brasserie, Kopfwerk Thomas Paal  
S. 26 – 27 Emozione  
S. 28 – 29 Primadonna, Marie Jo  
S. 30 – 31 Cafe Wölfla  
S. 32 [www.orbea.de](http://www.orbea.de) / pd-f, [www.isy.de](http://www.isy.de) / pd-f  
S. 33 Mönchshof Brauspezialitäten, [www.sports-nut.de](http://www.sports-nut.de) / pd-f, Arne Bischoff  
S. 34 [amalinaonline.com](http://amalinaonline.com)  
S. 35 Cafe Wölfla, Küche & Wohn Design  
S. 36 Fotolia 32739472, Fotolia 60059955, shutterstock 120079906

Die im Magazin verwendeten maskulinen Bezeichnungen beziehen sich immer gleichermaßen auf alle Personen (m/w/d). Auf gegendärtige Formen wird zugunsten einer besseren Lesbarkeit verzichtet.

## GEWINNSPIEL



2x Wertgutschein über 30 €  
Cafe Wölfla, Teuschnitz

1 Gutschein für die Teilnahme an einem Kochschule Kochzamm-Event  
Termin und Thema nach Absprache, Wert ca. 150 €  
Küche & Wohn Design, Burgkunstadt



Foto:  
Cafe Wölfla

Zum Newsletter  
anmelden und gewinnen!

[www.lebensartmagazin.de/gewinnspiel](http://www.lebensartmagazin.de/gewinnspiel)



Hauptverlosung unter allen bis zum 06.06.2025 registrierten Teilnehmern.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung möglich. Teilnahme ab 18 Jahren.

Anzeige



BERATUNG  
CORPORATE  
IDENTITY  
KOMMUNIKATION  
MARKETING

**p-s-design**  
KREATION + MARKETING

BERATUNG  
50 – 80 % förderfähig  
BAFA Unternehmensberatung

p-s-design Petra Schmidt  
Weiherer Straße 18  
95326 Kulmbach / Germany  
fon +49 (0) 92 21 . 8 24 10 00

[www.p-s-design.de](http://www.p-s-design.de)

TREFFSICHERE  
DRUCKLÖSUNGEN

ENTDECKEN SIE NACHHALTIGE UND INNOVATIVE  
DRUCKLÖSUNGEN FÜR DIE PRÄSENTATION IHRER  
PRODUKTE UND DIENSTLEISTUNGEN.



**novaconcept schorsch**  
print-solutions

novaconcept schorsch GmbH  
An der Weinbrücke 11 · D-95326 Kulmbach  
Tel.: +49 (0) 9221-509-0  
E-Mail: [info@novaconcept.de](mailto:info@novaconcept.de)

NEU!

# Alkoholfrei

„HELL“



Echte Brau Spezialitäten