

LebensArt²

mehr WERTmagazin

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 LebensArt² 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, designt, 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.

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
Advertorial gratis

exklusiv für 3 neue
mehrWERTpartner

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 824 1000 | info@lebensartmagazin.de

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



* Sind wir auf einer Wellenlänge?
Wir freuen uns auf dich als Partner
der mehrWERToffensive!
Herzlichst, Petra + die LebensArt² Crew

INHALT

Frühlingsfrische VIELFALT

- 4 Wertebasiertes Profiling im Praxistest
Persönlichkeits- und Teamanalyse bei den FyHRSORGERN
- 10 Bunte Dekoideen für Garten und Balkon
Figuren von formano
- 12 Grünraum- und Landschaftspflege: Eine Kunst für sich
Maschinenring Neustadt & Weiden
- 16 Rezept-Tipp
Rosmarin-Grapefruit Mocktail
- 18 Von der Trauung bis zur Partynacht
Riff & Voice – Musik für besondere Anlässe
- 19 Die fruchtige Erfrischung
Bad Brambacher Garten-Limonade
- 20 Frühlings-Liebe in Haselnussgold
Trauringstudio Juwelier Wecker
- 22 Shoppen mit dem Sommer im Gepäck
Bunte Taschen von Hoff Interieur
- 26 Emozione – dein Lieblingsladen wenn du das Besondere suchst
Emozione in Coburg
- 28 Wäscheträume & StrandLooks
Wäscheraum in Kulmbach

- 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
Lizenzierte HYLA-Vertriebspartnerin
Jennifer Gunsenheimer
- 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

& sportlich
SCHNELL

- 16 Bewusst genießen
Raus aus der Zuckerfalle
- 24 Bergluft schnuppern – im Cabrio oder beim Golfen
Deferegental 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“

Indoor & Outdoor

- 6 Schattenplätze mit Stil und Komfort
Geyer Farbe + Raum

- 34 Gewinnspiel



Starke Formen und Kontraste, kräftige Farben und hochwertige Materialien – die neue Möbelsstoffkollektion STUDIOLINE 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

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 Eggingsers 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 Eggingsers 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 wohlfühlt, 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 LebensArt² 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 wertebasierend 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 Eggingsers 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



der Analyse wurde klar, welche Teameigenschaften mich ergänzen und welche mich eher bremsen. Ich habe auch erfahren, wie ich meine Schwächen angehen und meine Stärken gut einsetzen kann. Der Termin hat ganz viel mit mir gemacht“, fasst Petra das persönliche Profiling sehr positiv zusammen.

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.“

Team-Analyse als Augenöffner

Petra und Frank haben in dem Test auch prüfen lassen, wie sie als Team funktionieren, um sich noch besser aufeinander einstellen zu können. Beide kannten eine derartige Team-Analyse bis dato noch gar nicht. Es fand ein interessanter Austausch auf Augenhöhe statt, der beiden wertvolle Erkenntnisse ermöglicht. Petra versteht nun gut, wie wichtig Planbarkeit für Frank ist, damit es ihm gutgeht. Dabei merkt sie, dass Franks Struktur ihr unheimlich in der Umsetzung hilft. Im Teambericht

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?“

„Susann und Thomas führten uns empathisch durch den Prozess und stellten die richtigen Fragen, sodass wir gemeinsam Lösungen und Verbesserungen erarbeiten konnten“, so Petra und Frank, die sich während des gesamten Profilings sehr wohl gefühlt haben und dankbar für die offenen und wertvollen Gespräche sind. (slp/ps)



Alle Fotos: FyHRSORGER GmbH

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

Bürozeiten:
nach Vereinbarung



LebensArt² 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



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 – sowohl für Innenräume als auch für Terrassen, Balkone und Biergärten. Dabei setzt das Unternehmen seit Jahren auf die innovativen Markisen- und Pergolasysteme von markilux. „Jedes Projekt beginnt mit der Frage: Wie nutzen die Menschen ihren Außenbereich?“, erzählt Andreas Geyer, Geschäftsführer des Familienbetriebs.

Pergolasysteme sind besonders beliebt. Sie können, genau wie die Markisen, ganz individuell den Wünschen der Kunden angepasst werden. Sie kombinieren eine feststehende Konstruktion mit einer ausfahrbaren Markise und bieten so nicht nur Schatten, sondern auch Schutz bei wechselhaftem Wetter. „Mit zusätzlichen Seitenmarkisen oder Senkrechtschattungen kann man sich auch vor Wind oder tief stehender Sonne schützen“, erklärt Paul Weiß. Denn auch der Faktor Temperatur spielt eine Rolle.

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. Formsön, flexibel und energieeffizient leuchtet die markilux 6000 Ihren Lieblingsplatz nach Belieben mit warmweißem oder farbigem Licht aus. Alle Fotos: markilux



Nur bis zum 30.06. mit Option Schattenplus, Licht und/oder Funkmotor. markilux.com

Aktion
Markise

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



Bild oben und links: markilux bietet neben einem Non-colour-Spektrum auch leuchtende, bunte Farben. Mit ihnen lässt sich die Welt des Outdoor Living deutlich lebendiger gestalten.

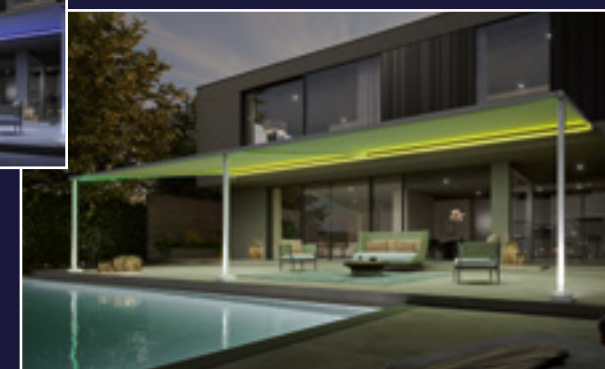


Vertikal-Kassettenmarkisen im Bild oben rechts:

Ein besonderes Merkmal der Fenstermarkisen ist ihre vertikale Tuchführung. Das Markisentuch wird über die gesamte Höhe des Fensters senkrecht geführt und sorgt so für idealen Sicht- und Blendschutz. Im eingefahrenen Zustand ist es in der Vollkassette sicher vor Witterungseinflüssen geschützt, während es im ausgefahrenen Zustand straff gespannt bleibt. Dank des vielseitigen Halterprogramms mit patentiertem Clipsystem sind flexible Montagemöglichkeiten möglich – von dezent bis auffällig. Alle Fotos: markilux

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

➔ „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



Ausgewählte Betriebe, wie Geyer Farbe + Raum, sichern die hohen qualitativen Standards bei der Montage der Markisen.

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



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

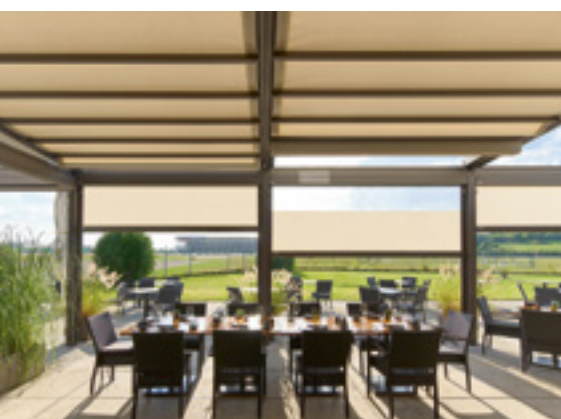
Praktische Markisenlösungen für Balkon und Terrasse

„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.“

Infos unter www.farberaum-geyer.de





Stylisch und gemütlich – so sitzt es sich gut.
Foto: TrendXPRESS und LAFUMA MOBILIER

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 unbehandelten 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 Departement 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.

Bunte Dekoideen

FÜR GARTEN & BALKON

Mit formano beginnt die Gartensaison farbenfroh: Stimmungsvolle Beleuchtung, Windspiele und verspielte Figuren verleihen Balkon, Terrasse und Garten eine individuelle Note. Einladende Outdoor-Kissen mit floralen oder tierischen Motiven machen jede Sitzcke gemütlich. Schillernde Windräder und bunte Gartenstecker setzen farbenfrohe Akzente. Solar- und Windlichter sorgen für stimmungsvolle Nächte, während dekorative Raupen, Frösche und bepflanzbare Tassen den Garten in ein kleines Wunderland verwandeln.

Zwei lustige Gesellen
Fotos: TrendXPRESS / formano



WERKZEUGE MIT CHARAKTER

Handgeschmiedete Forst- und Gartenwerkzeuge seit 1799

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

In Ihrer Region

Kulmbach

H. Haberstumpf Bauklotz
Schwedensteg 1

Kronach

Karst Baustoffe
Fröschbrunn 12



Händler und Werkzeuge unter:
www.krumpholz1799.de

KRUMPHOLZ®
Werkzeugfabrikation seit 1799

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

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.

Ähnlich geht es den Kommunen, denen eigene Mitarbeiter für die Pflege und Gestaltung ihrer Grünflächen fehlen. Hinzu kommt, dass Unternehmen und Kommunen teilweise nicht über das nötige Fach-

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

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.

Auch die fachgerechte Entsorgung des anfallenden Grünguts ist gewährleistet.

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 Gehölzpflege
- 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 & 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.“



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)



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

ERLEBEN
SIE UNSEREN
SHOWROOM
IN
BURBKUNSTADT

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



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



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

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 Dopamin-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, bewusst 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. (tr)

Rosmarin-Grapefruit Mocktail



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

Grapefruit-Sirup

- 170 g Zucker
- 230 ml Wasser
- 130 ml frischer Grapefruitsaft
- 2 Rosmarin-Zweige
- 4 Scheiben Ingwer
- 1 EL abgeriebene Grapefruit Schale (Bio)

Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung eindickt. Anschließend vom Herd nehmen, eine Stunde abkühlen und ziehen lassen. Den fertigen Sirup in eine Glasflasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren, wo er ungefähr 1 – 2 Wochen frisch bleibt.

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 verschlimmerte 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.

Die Marke hat sich auf den Direktvertrieb fokussiert und wir haben unsere neue mehrWERTpartnerin Jennifer Gunsenheimer gebeten, uns ein bisschen über den HYLA zu erzählen. Jenny ist nach einer umfassenden Schulung seit kurzem lizenzierte HYLA-Vertriebspartnerin. Sie lebt in Neustadt bei Coburg.

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?

Revolutionäre Wasserfilter-Technologie

Was ist denn das Besondere an einem HYLA-Staubsauger, liebe Jenny?

„Das Besondere am HYLA-System ist der integrierte Wasserbehälter – hier dient ausschließlich Wasser als Filter, keine Staubsaugerbeutel oder -kammern voller Staub mehr. Beim HYLA werden sowohl der eingesaugte Schmutz als auch die angesaugte Luft immer durch den Wasserfilter geleitet. Nasser Staub fliegt nicht mehr, das ist die so simple wie geniale Idee dahinter!“

Gesund und befreit atmen

Das klingt wirklich genial, Allergiker können also tatsächlich aufatmen?

„Absolut! Das Wasser bindet den in der Luft vorhandenen Staub, aber auch andere allergene Partikel, Pollen und Bakterien. Die Luft, die den HYLA verlässt, ist somit staubfrei und zu 99,9% gereinigt und sauber. Bereits nach ein paar Wochen Nutzung lässt sich ein Rückgang des Hausstaubs um bis zu 80% verzeichnen. Mit einem Hyla schaffst du ein Zuhause mit spürbar frischerer, gesünderer Luft für die ganze Familie. Meine Familie und ich, wir fühlen uns wirklich wohler

„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 mühelos gereinigt werden.“

Produktpräsentation bei dir zuhause

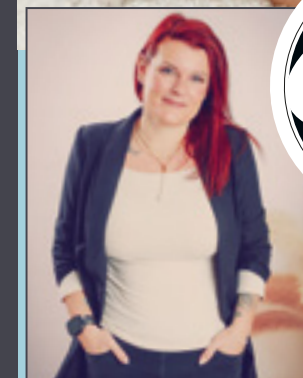
Hört sich nach einem echten mehrWERT Produkt an! Und wo können unsere Leser so ein Gerät kaufen?

„Wir setzen auf Direktvertrieb, weil HYLA ein erklärungsbedürftiges 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 Gunsenheimer



Lizenzierte HYLA-Vertriebspartnerin

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





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/



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 natür-

lichen, 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 *Traung* 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 Traung 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 Nebel effekten 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



Riff & Voice acoustic:
Elisabeth (Elli) und
Bernd (Waldi) Walter
finden besondere
Töne für eine unver-
gessliche Zeremonie:
Traung, Taufe, Be-
stättung 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

nennt sich eine ganz dezent harmonische Farbgebung: Ringe aus Weißgold mit einem Hauch von Kupfer – das sieht unglaublich edel aus. Abhängig vom Lichteinfall wirkt der Goldton immer etwas anders und harmonisiert perfekt mit jedem Hautton.“

Verlobungsring und Trauring aufeinander abstimmen

Heike Wecker spricht aus Erfahrung und gibt folgenden Rat: „Denkt bitte daran, ob der Antragsring der Verlobten zusammen mit dem späteren Ehering getragen werden soll oder nicht.“ Hintergrund: Bei einem Antragsring – in der Regel ein Solitär – der mit dem Ehering getragen werden soll, muss das Krönchen höher sitzen, da sonst die beiden Ringe beim Tragen aneinanderreiben und sich „aufarbeiten“. „Es gibt sensationell schöne Ringe, die aber nicht geeignet sind, zusammen mit einem Ehering getragen zu werden. Mir tut das

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

Manche haben kein Innenleben – sind also hohl – andere haben eines, aber was für eines ... vielleicht nur einen Körper aus Wachs oder Kitt und eine dünne Schicht Gold darüber. Und dann gibt es die echten, stabilen Ringe, die man auch – denn der Mensch verändert sich körperlich im Laufe des Lebens – verkleinern oder vergrößern kann.“ Solche Anpassungen sind übrigens keine Seltenheit im Hause Wecker. Mögelpackungen gibt es hier nicht, hier wird alles in meisterhafter Handwerkskunst gefertigt. Neben der Materialqualität spielt auch die Herkunft und Nachhaltigkeit der Edelmetalle und Edelsteine beim Kauf von Trauringen heute eine große Rolle. Juwelier Wecker arbeitet deshalb nur mit Partnern zusammen, die durch entsprechende Zertifizierungen eine transparente und verantwortungsvolle Lieferkette garantieren.



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

Ringe sind Alltagsbegleiter

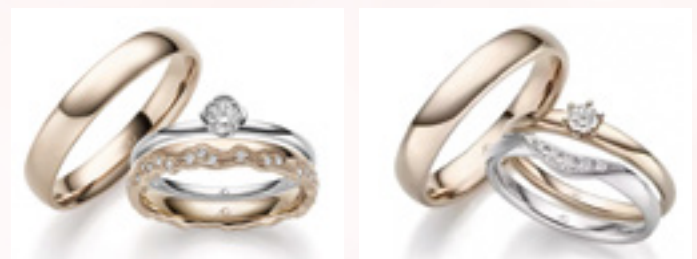
Der Trauring sollte so robust sein, dass er im täglichen Leben, z.B. im Beruf, bei Haushaltstätigkeiten oder Sport nicht immer zuerst abgenommen werden muss. Heike Wecker fragt daher ihre Kundinnen und Kunden immer nach ihren Alltagsroutinen und was sie beruflich machen. Denn wenn ein KFZ-Mechatroniker oder ein Sportler seinen Ring tagtäglich 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 Ohringe 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

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

Shoppern 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 Korbtschen 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 farnefrohen Designs alle Blicke auf sich.

Quelle/Fotos:
TrendXPRESS / Hoff Interieur

Knuspriges Schäufele, saftiger Sauerbraten oder herzhaft 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 Schmätzchen“ 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. (tr/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)

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 ...



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



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.

... 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 Tagestour 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 Hoteltüre in St. Veit startet, führt durch schönste Naturlandschaften – Fahrspaß ist hier garantiert!

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, Zwischengang, 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 Gondelanlegeplatz am Donau-Ludwig-Kanal – das ist ein weiteres Highlight.

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 Bambergs 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)

„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



Alle Fotos: La Villa Brasserie / Kopfwerk Thomas Paal



Hotel Villa Geyerswörth & La Villa Brasserie

Geyerswörthstraße 15-21a, 96047 Bamberg
Tel. 0951 9174-516
info@villageyerswoerth.de
www.villageyerswoerth.de/brasserie-la-villa

Öffnungszeiten:

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



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 Geschenkkideen 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 anonymes 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 ausprobieren.

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.



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

Auch optisch passt VON&ZU perfekt zu EMOZIONE. Die Stücke sind zeitlos und lassen sich über Jahre hinweg immer neu kombinieren. Eine Philosophie, die auch Steffi lebt und die ihre Kundinnen sehr zu schätzen wissen.

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

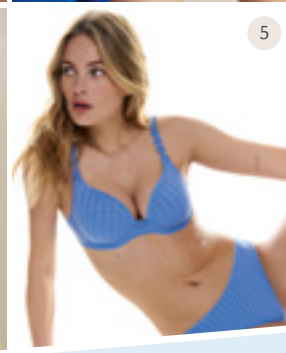
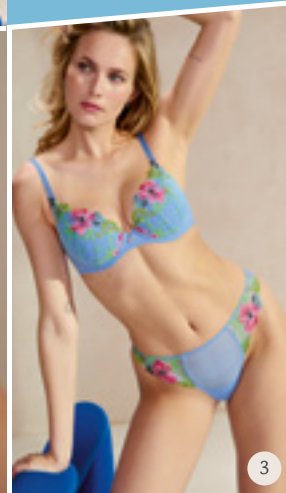
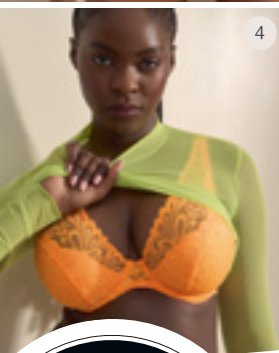
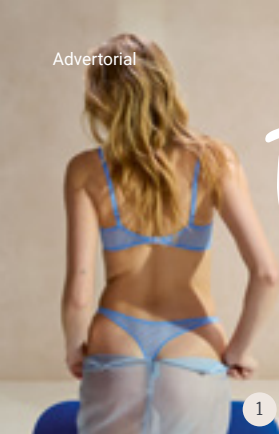
MODE MIT HALTUNG UND PARTNER, DIE DIESEN ANSPRUCH TEILEN.

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

Psst ... Kennen Sie eigentlich Ihre BH-Größe, meine Damen?



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.

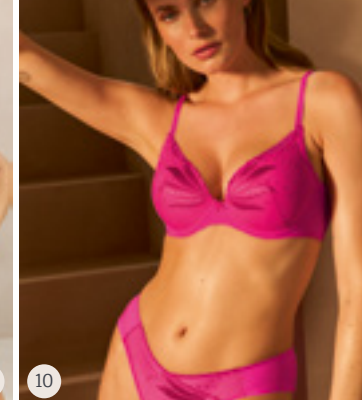
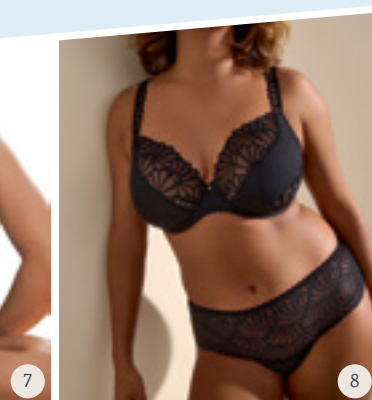
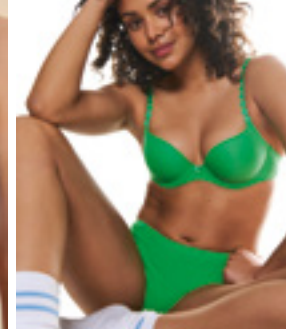
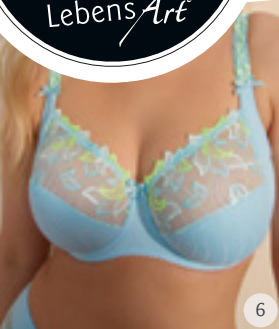
BH-Größen-Scanner

Klar, ein bisschen gilt es auch, seine Scheu zu überwinden, dass da eine andere Person mit in der Kabine ist und Hand anlegt. Falls „Frau“ davor bisher noch zurück schreckte: Diese Vorbehalte können Kundinnen des Wäschetraums künftig ad acta legen – ab Juni bietet Wäschetraum exklusiv als einziges Lingerie-Fachgeschäft in ganz Bayern den neuartigen 3D-Scan-Spiegel von Primadonna und Marie Jo an – hier hält wirklich High-Tech Einzug! Wir werden das Gerät sobald wie möglich für euch testen. (eb/ps)

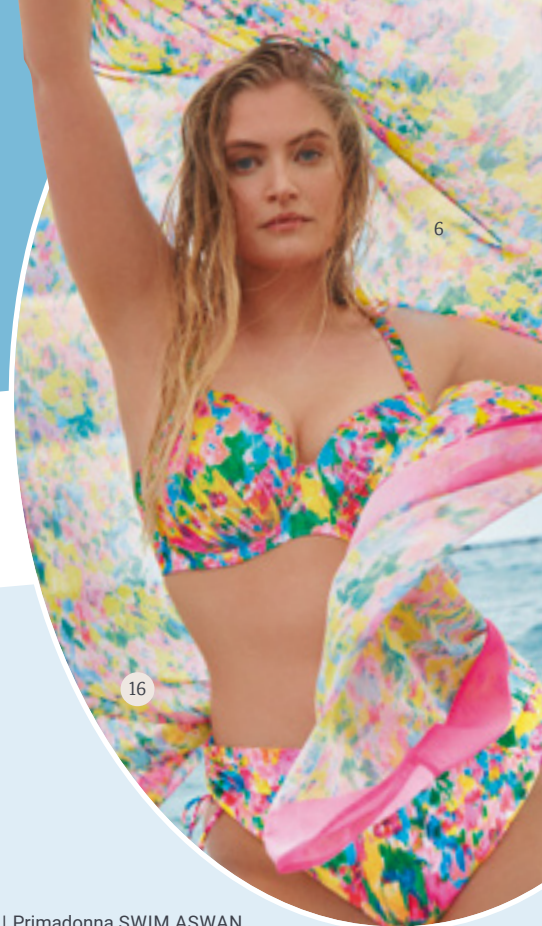
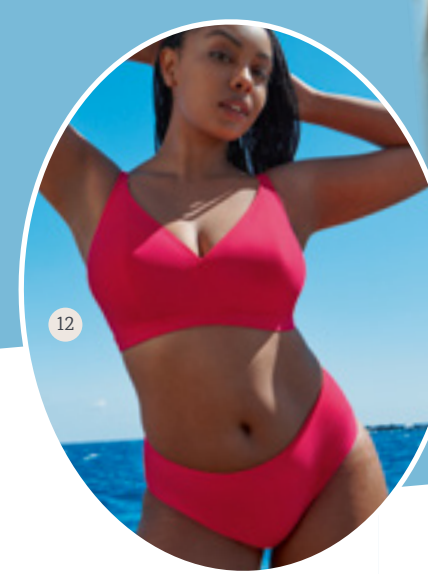
NEU
ab Juni
Exklusiv
in ganz Bayern

mehr
WERT
2025
LebensArt

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 | Stylishes, blickdichtes Design – Marie Jo AVERO
- 6 | Milky Blue, für jeden Hautton – 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

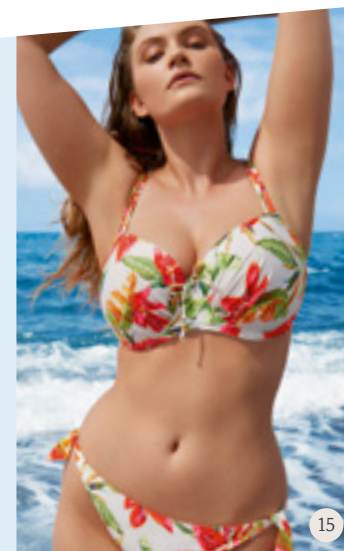


Strand Looks

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
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



Von der Natur zum Menschen

Natürliches Bad Brambacher Mineralwasser – „Vom Besten der Natur“.

Mit einem ausgewogenen Gehalt an Mineralstoffen und von natriumarmer Qualität – besonders gut für die Zubereitung von Säuglingsnahrung und für die natriumarme Ernährung geeignet.

Ausgewogen & natriumarm
 Geeignet zur Zubereitung von Säuglingsnahrung
 Biogene Kohlensäure

NEU ist das Wohnzimmer
im Obergeschoß des Café
Wölfla. Bis zehn Personen
finden Platz auf restaurier-
ten Möbeln. Ideal für den
Mädelsabend ...



Genuss von früh bis spät

CAFÉ WÖLFLA in Teuschnitz Café-Charme und Bar-Flair

In der malerischen „Arnika-Stadt“ 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 Wohlfühl-atmosphäre 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

Advertorial

Tagescafé mit Frühstück, Brunch und Mittagsgesamten. 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, herzhaftes 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 dieses 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 „Wölfla“ abends zum perfekten Treffpunkt nach der Arbeit, um mit Kollegen und Freunden so langsam das Wochenende einzuläuten.

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, Kaffeelecker 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



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



Allroad trifft E-Antrieb: Orbea „Denna“ – a bgestimmt auf Schotter und lange Touren

Mit dem „Denna“ stellt Orbea ein E-Gravelbike vor, das laut Herstellerangaben „gravelspezifische Unterstützung, Leistung für die steilsten Anstiege, Grip für die losesten Oberflächen und Reichweite für die längsten Touren“ bieten soll.

Der Carbonrahmen bietet mit einer Reifenfreiheit bis zu 50 mm Spielraum für verschiedene Einsatzszenarien. Als Motor kommt ein Shimano-EP-Motor mit firmeneigener RS-Gen2-Firmware zum Einsatz.

Zwei Unterstützungsmodi – Gravel und Gravel plus – ermöglichen eine abgestufte Kraftentfaltung für glatte wie lose Untergründe. Der 420-Wattstunden-Akku reicht für bis zu 3500 Höhenmeter im Eco-Modus. Optional kann ein 210-Wattstunden-Range-Extender ergänzt werden. Geometrie und Ausstattung – etwa Schutzblechaufnahmen, wählbare Lenkerformen oder ein optionales Display – zielen auf Komfort und Kontrolle.

Quelle: pd-f.de / Jan Gathmann

E-Gravel-Bike aus Carbon für Straße und Schotter
Fotos: www.orbea.de / pd-f



Zwei neue alkoholfreie Mönchshof Brauspezialitäten



Fotos: Mönchshof Brauspezialitäten

Zwei neue alkoholfreie Spezialitäten erweitern das Sortiment: das Mönchshof Natur Radler Blutorange Alkoholfrei 0,0% und das Mönchshof Alkoholfrei Hell. Die Brauerei setzt dabei auf traditionelle Handwerkskunst und innovative Produktentwicklungen.

Als ideale Begleiter in unterschiedlichen Situationen wie bei sportlichen Outdoor-Aktivitäten, einem Picknick im Park oder einer Brotzeit unter freiem Himmel bedienen die beiden neuen Kreationen die aktuellen Trends hin zu alkoholfreien Bieren, Biermischgetränken und Hellbieren. Beide Spezialitäten sind bereits im Handel erhältlich.



Alkoholfreier Genuss. Mönchshof bringt erstmals zwei Brauspezialitäten gleichzeitig auf den Markt. Von links: Vorstand Dr. Jörg Lehmann, Biersommelier Markus Raupach und Marketingleiter Holger Schmidt.

Neuheiten • cyclingworld europe 2025 • Neuheiten • cyclingworld europe 2025 • Neuheiten • cyclingworld europe 2025

P12 ZR Adventure Kompaktes E-Bike mit Abenteuer-Ausstattung

Mit dem „P12 ZR Adventure“ zeigt Isy – ein Spezialist für kompakte E-Bikes – ein Modell für den Einsatz auch abseits des Asphalts.

Dafür sorgt eine Federgabel mit 60 mm Federweg in Kombination mit 60 mm breiten Stollenreifen, wie sie vom Mountainbike bekannt sind. Die Reifen des Kompaktrads sind allerdings nur 20 Zoll groß, was ein agiles Handling selbst im Gelände ermöglicht.

Für mehr Fahrkomfort im Gelände sorgt die absenkable Sattelstütze, ebenfalls eine Technik aus dem Mountainbike-Bereich.

Ein weiteres Highlight ist der Antrieb: eine Motor-Getriebe-Einheit von Pinion. Dabei sind Motor und Gangschaltung mit zwölf Gängen in einem Gehäuse vereint. Das System gilt als wartungsarm und nahezu verschleißfrei. Zudem ermöglicht es automatisierte Schaltvorgänge basierend auf der vorab festgelegten Trittfrequenz.

Die nötige Energie stellt ein 800-Wattstunden-Akku zur Verfügung, der sich hinter dem Sitzrohr befindet. Für platzsparendes Parken lässt sich der Lenker mit wenigen Handgriffen umklappen. Das Bike ist in vier unterschiedlichen Farben erhältlich.
Quelle: pd-f.de / Thomas Geisler



Unisize-Modell, geländetauglich durch breite Reifen, absenkable Sattelstütze und Federgabel.

Fotos: www.isy.de / pd-f



Birzman „Essential Tool Kit“ Alles in einer Box

Selber schrauben liegt im Trend. Gerade Rennrad-Fahrer, Gravel- und Mountainbiker wollen nicht für jede Tuningmaßnahme oder Verschleißreparatur in die Werkstatt laufen. Denn wer selber schraubt, lernt sein Rad besser kennen.

Für Einstieger und ambitionierte Hobby-Schrauber bietet der Hersteller Birzman ein Set mit den wichtigsten Fahrradwerkzeugen in einem praktischen Koffer an.

Das „Essential Tool Kit“ enthält die typischen Werkzeuge für die häufigsten Reparatur- und Einstellaufgaben am Fahrrad. Von der Montage und Demontage von Reifen, Lenker, Vorbau oder Sattel über die Einstellung von Steuerlagerspiel und Bremsscheiben bis zum Wechsel der Antriebskomponenten wie Kettenblatt, Kassette und Kette



Über 30 Einzelwerkzeuge aus Stahl in korrosionsgeschützter Werkstattqualität

Fotos: www.sports-nut.de / pd-f

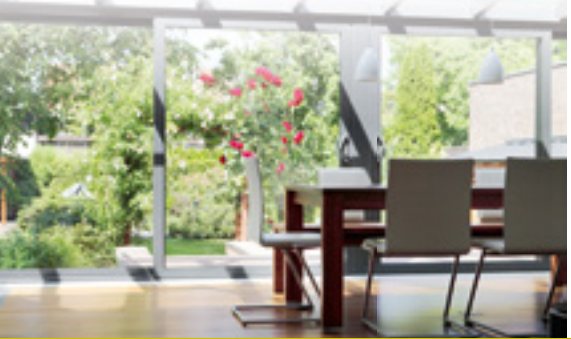
sind die meisten Bedürfnisse abgedeckt. Inbus- und Torx-Sets können zudem viele Haushaltsaufgaben gleich mit erledigen. Die vergleichsweise kompakten Maße des Werkzeugkoffers erlauben es, ihn z.B. in den Radurlaub mitzunehmen.

Quelle: pd-f.de / Arne Bischoff



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 elegant



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.



Natürlich 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.

mehrWERTpartner 2025: Bietet ihr ungewöhnlichen Service oder interessante Produkte, die ihr gemeinsam mit LebensArt² vorstellen möchtet? Unser Team ist gerne für euch da!
| www.lebensartmagazin.de, Tel. +49 9221 824 1000 |

GEWINNSPIEL



Foto: Küche & Wohn Design

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

Hauptverlosung unter allen bis zum 06.06.2025 registrierten Teilnehmern.

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



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
E-Mail: info@lebensartmagazin.de

Redaktion:
AfK Agentur für Kommunikation UG (haftungsbeschränkt)
(verantw.) Petra Schmidt (ps)
Frank Rehwald (fr)
Elke Berghäuser (eb)
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
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 weiterverwendet 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 Bildquellennachweis:
Titelbild Saum & Viebahn, Cafe Wölfla, markilux, www.orbea.de / pd-f
S. 3 Saum & Viebahn, Cafe Wölfla, markilux, www.orbea.de / pd-f
S. 4 – 5 Fyhrsorger GmbH, www.p-s-design.de
S. 6 – 9 markilux
S. 10 TrendXPRESS, LAFUMA MOBILIER, formano
S. 12 – 13 MASCHINENRING Neustadt & Weiden
S. 14 – 15 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 Deferegental, 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 / pd-f, www.isy.de / pd-f
S. 33 Mönchshof Brauspezialitäten, www.sports-nut.de / pd-f, Arne Bischoff
amalinaonline.com
S. 34 Cafe Wölfla, Küche & Wohn Design
S. 34 Fotolia 32739472, Fotolia 60059955, shutterstock 120079906

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

Anzeige



BERATUNG
CORPORATE
IDENTITY
KOMMUNIKATION
MARKETING

p-s-design
KREATION + MARKETING

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



Anzeige



TREFFSICHERE DRUCKLÖSUNGEN

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

SCAN ME



FÜR MEHR INFOS

novaconceptschorsch
print-solutions

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

NEU!

Alkoholfrei

„HELL“



Echte BrauSpezialitäten

www.mönchshof.de

