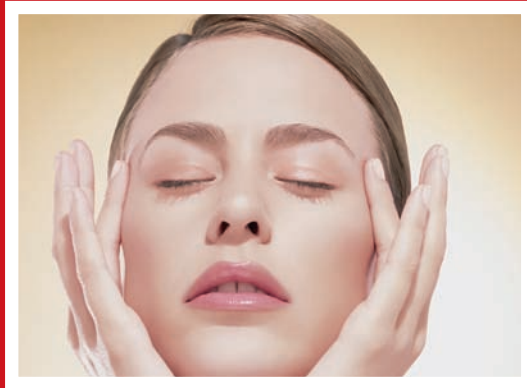
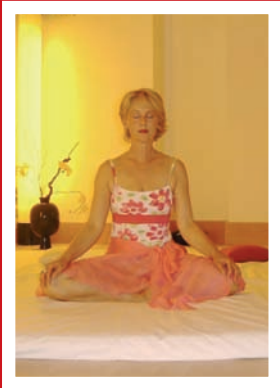


LIFE ART

DIE ZEITSCHRIFT FÜR WELLNESS – GESUNDHEIT – LEBENSKUNST UND GENIESSER



GESUNDHEIT

Naturheilverein Mittelbaden e.V.
Prof. Hademar Bankhofer:
Der einfache Weg zur Gesundheit

PHILOSOPHIE

Denk-Praxis

KUNST

Art Bridge
New York – Cologne – New York

WELLNESS & BEAUTY

Wellness im Europa-Park

WORLD of SPA –
ein königlicher Wellness Tag im
Dorint Sofitel Maison Messmer

LEBENSART

Golfen – eine Herausforderung
an sich selbst

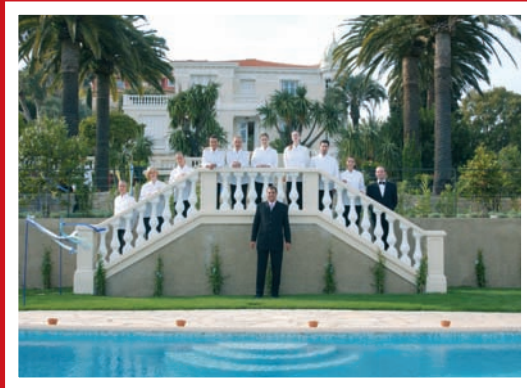
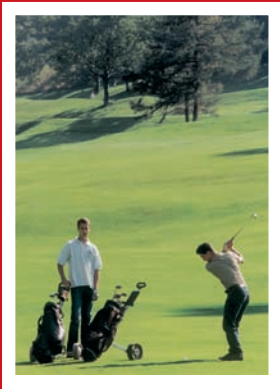
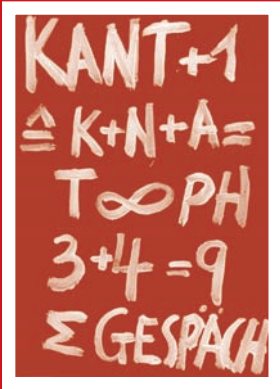
Pferderennen in Iffezheim

GASTROSOPHIE

Begnadete Köche

FIRMENPROFIL

Zwischen Haxen und Kaviar





DER NATURHEILVEREIN MITTELBADEN E.V.

WASSER – LICHT – LUFT –
BEWEGUNG – ERNÄHRUNG

Der Naturheilverein Mittelbaden bietet eine Grundlage für die Einheit zwischen Körper, Geist und Seele. Seit Jahrtausenden gibt es Konzepte für Körper, Geist und Seele. Jedoch Arbeitsalltag, Stress, berufliche Probleme und Arbeitslosigkeit hindern uns daran unser Leben harmonisch zu gestalten und in Einklang zu bringen.

DER BEGRÜNDER VINZENZ PRIEBNITZ (1799–1851)

Naturgemäße Lebens- und Heilweisen haben Tradition. „Gesundheit ist unser höchstes Gut“.

Initiiert wurde die Naturheilkunde der Neuzeit durch Vinzenz Prießnitz vom Gräfenberg/Freiwaldau in Schlesien.

In Nordeuropa und Amerika schossen Ende des 18. Jahrhundert's Wasserkurorte aus dem Boden, wo immer man natürliche Quellen oder Wasser mit viel Mineralien fand. Einer der berühmtesten Kurorte war die Wasseruniversität Grafenberg, die Vincent Prießnitz, ein schlesischer Bauer, in den tschechoslowakischen Bergen gründete. Die Patienten aßen eine einfache Kost, bewegten sich regelmäßig und bekamen Massagen und Wasseranwendungen. Jeden Tag tranken sie bis zu 5 Liter Wasser, um das Blut und die Nieren zu reinigen. Sie bekamen Einläufe und nahmen heiße und kalte Bäder, die den Kreislauf anregten.

Sebastian Kneipp (1821–1897) entwickelte die Prießnitz'sche Arbeit weiter. Er war (ähnlich wie die chinesische und indische Medizin) davon überzeugt, die Hauptursache der Krankheiten seien Blutstauungen. Obwohl er als junger Mann kränklich gewesen war, glaubte er fest daran, dass der Körper sich unter geeigneten Bedingungen selbst heilen kann und dass, das Wasser dabei eine entscheidende Rolle spielt. Er lernte, wie man Wasser und Kräutertees therapeutisch anwendet, und lebte dank seiner Wasserkur lange und gesund als dominikanischer Priester.

Die Naturheilkunde ist heute mehr denn je gefragt. Deshalb stellt der Naturheilverein Mittelbaden e.V. Ihnen Konzepte vor, wie Sie Ihr Leben besser und gesünder gestalten können.

Der Verein möchte informieren: einfach, übersichtlich und strukturiert. Der Naturheilverein arbeitet mit Partnern zusammen und bildet ein Netzwerk. Deswegen wurde ein Expertenteam gegründet, das den Menschen gerne behilflich ist.

DAS EXPERTENTEAM

In diesem neuen Team finden sich Experten aller Fakultäten. Angeboten werden: Magnetfeldtherapie, Augendiagnostik, Heilkräuterwanderungen u.v.m.

Natürlich kommt auch der seelische Bereich nicht zu kurz: Archaische Heilmethoden, Hypnose, und NLP werden ebenso angeboten, wie klassische Psycho- und Gesprächstherapie. Abgerundet wird das Angebot im Wellness- und Wohlbübereich, Stichworte sind hier Thalasso, Edelsteintherapie, Feng Shui und Beauty-Behandlungen.

Zwar dürfen die Experten keine Diagnosen stellen und auch keine medizinischen Ratschläge erteilen – dennoch können sie vielen Ratsuchenden damit eine wertvolle Hilfestellung leisten. Denn das Angebot im Gesundheitsbereich hat drastisch zugenommen, so dass es den meisten Laien schwer fällt, hier noch den Überblick zu behalten.

Ihre Vorteile als Mitglied im NHV

- Vergünstigter Besuch aller Veranstaltungen des NHV's.
- Regelmäßige Vorträge und Seminare
- Bonus-Angebote und Schupperangebote bei unseren Experten
- Kostenlose Beratung zu den Themen: Bewusst leben – Gesund ernähren – Natürlich heilen
- Unser Presseorgan LIFE ART frei Haus
- Entscheidungshilfe bei der Suche und Auswahl eines Therapeuten
- Übersicht über alternative Heil- und Behandlungsmethoden, sowie moderne Gesundheitsvorsorge
- Informationen über unsere Homepage www.naturheilverein-baden-baden.de

Rufen Sie uns an, wir freuen uns über jedes neue Mitglied. Bei der Vereinsarbeit sind Sie auch herzlich willkommen. Vielleicht haben Sie Lust aktiv an unserer Arbeit ehrenamtlich teilzunehmen.

Mit Ihrem Mitgliedsausweis erhalten Sie bei unseren Experten Vergünstigungen (in rot) zu allen Veranstaltungen und Angeboten. (Bitte vorher jeweils einen Termin vereinbaren!)

2

Heilpraktiker, Naturheilpraxis – kostenlose Augendiagnose **Gerhard Blinn**, Sophienstr. 10-12, 76530 Baden-Baden, Fon 07221-290707

Biologische Ganzheitskosmetik – kostenlose Hautdiagnose mit Testmustern zur Heimpflege **Tatjana Hinrichsen**, Hauptstr. 28, 76534 Baden-Baden, Fon 07221-71348

Frequenzmedizin – Beigabe **Anna Roherb**, Merkurstr. 1, 76530 Baden-Baden, Fon 07221-281778

Naturkostladen – Eine Kleinigkeit gratis **Matthias Schmäzle**, Kirrlacher Weg 1, 76547 Sinzheim, Fon 07221-85351

UNSERE EXPERTEN:

Meditation – Nachlass auf Kurse **Thomas Zimpfer**, Im Oberdorf 4, 76534 Baden-Baden, Fon 07223-9515976, www.tz-ayurveda.de

Autogenes Training – Ermäßigung auf Kurse **Michael Raab**, Zähringerstr. 18, 76131 Karlsruhe, Fon 0721-8643201

Grafik-Designer – 1x kostenlose Designberatung **Frank Jeschner**, Silberstr. 4, 76530 Baden-Baden

Feng Shui- Arom Ergy-Therapie – kostenloser Fengshui Pass **Anette Setzler**, Ebersteinburgerstr. 41, 76530 Baden-Baden, Fon 07221-3025828

Malerei – Auf Anfrage **Mathias Weber**, Friedhofstr.11, 76530 Baden-Baden, Fon 07221-395538

Archaische Heilmethoden – **Greta Hessel**, Friesenbergstr. 25, 76530 Baden-Baden, Fon 07221-290646 und **Kräuterwanderungen – Jürgen Recktenwald**, Am Sauerbosch 21, 76534 Baden-Baden, Fon 07221-809584



IMPRESSUM

LIFE ART – Die Zeitschrift für Wellness, Gesundheit, Lebenskunst und Genießer. Presseorgan des Naturheilvereins Mittelbaden e.V. Ultha-Verlag Friesenbergstr. 25 76530 Baden-Baden

Chefredaktion:

Graetha Hessel-Lubaek (V.i.S.d.P.)
Friesenbergstr. 25
76350 Baden-Baden
Fon 0 72 21-29 06 46
Fax 0 72 21-27 81 73
greta.hessel@t-online.de
www.greta-hessel.de

Gestaltung:

a part | Daniela Schott
Tel. 07 21-5 96 66 53
apart2@t-online.de

Anzeigen:

Graetha Hessel-Lubaek M.A.

Druck:

Greiserdruck GmbH & Co. KG
Karlsruher Str. 22
76437 Rastatt

LIFE ART ist kostenlos erhältlich in Restaurants, Cafés, Hotels und Gesundheits- und Wellnesseinrichtungen.

Abonement:

8,- Euro jährlich, anzufordern bei
Greta.hessel@t-online.de oder
Tel. 0 72 21-29 06 46

Der Verlag übernimmt keine Verantwortung und Haftung für eingereichtes Text- und Fotomaterial.

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

die Zeiten ändern sich. Viele Menschen leiden unter Arbeitslosigkeit, viele Menschen müssen ihr Geschäft aufgeben, stehen im Überlebenskampf und je kleiner der Arbeitsraum wird, um so mehr wird gemobbt. Seit dem es die DM nicht mehr gibt, hat sich unser Weltbild verändert. Es ist alles teurer geworden und das Ergebnis: jeder rationalisiert das weg, was überflüssig oder veraltet ist. Ein globaler Säuberungsakt mit großen Schäden für kleine Firmen. Aufgekauft und wegrationalisiert ist unsere kleine bunte Welt, da bleibt nur noch die Frage, bis wann die Politiker es geschafft haben, den Menschen wegzurationalisieren. Wer da überleben will, muss sich etwas einfallen lassen.

LIFE ART hat sich etwas einfallen lassen und ist auf der Suche gegangen, nach netten Menschen und wurde fündig. Was dabei herausgekommen ist, finden Sie in dieser Ausgabe.

Es gab viele schöne Gespräche, unterm Lindenbaum, bei einem Cappuccino und immer stand eines im Vordergrund: der Mensch. „Mensch bleiben“, sagt Dietrich Grönemeyer und sein Buch ist damit zum Bestseller geworden.

LIFE ART ist mehr, als ein Anzeigenmagazin. LIFE ART ist das Presseorgan des Naturheilvereins Mittelbaden e.V. und berichtet über Tipps und Veranstaltungen, damit es Ihnen, liebe Leser, gut geht.

LIFE ART ist mehr, weil es ein internationales Netzwerk aufgebaut hat, ein Netzwerk für Business plus. Wer keine Werbung macht, verschwindet vom Markt, wer aber nur wenig Geld investieren kann, sollte sich genau überlegen, wie und was er macht. Business plus hat Menschen im Netzwerk, die gut und günstig arbeiten. Business plus macht jeden Monat ein Meeting, bei dem jeder unverbindlich schnuppern, oder sich einbringen kann. Business plus klärt darüber auf, wo man im geschäftlichen Leben die größten Fehler machen kann, wie man Kunden gewinnt und wie man sein Image aufbaut. Und wer eine Business Card hat, kann alle Vergünstigungen des LIFE ART Netzwerkes benutzen, darunter fallen auch Wellness-Anwendungen, denn als Unternehmerin oder Unternehmer ist auch eine Auszeit für kreative Einblicke von Nöten.

Herzlichst Ihre

Graetha Hessel-Lubaek

Graetha Hessel-Lubaek und Julian Lübeck

Herausgeberin und Chefredakteurin
Vorsitzende des Naturheilvereins Mittelbaden e.V.
Kreisvorsitzende des Deutschen Journalistenverbandes
Rastatt Baden-Baden

Sind Sie im Gesundheitsbereich tätig und möchten gerne Experte des Naturheilverein werden?
Dann rufen Sie an unter Tel.: 07221-290646.

Das Presseorgan:

Die Zeitschrift LIFE ART, Presseorgan des Naturheilvereins enthält wichtige Informationen rund um die Gesundheit. Die LIFE ART ist kostenlos und kann in der RESIDENZ BÄREN abgeholt werden. Anmeldungen und Infostelle unter Tel.: 07221-290646

Der Vorstand:

Vorsitzende: (kommissarischer Kassenwart)
Greta Hessel M.A.

2. Vorsitzender:
Gerhard Blinn, Heilpraktiker

Schriftführer:
Frank Jeschner

Veranstaltungsleiterin Dengler-Klinik:
Kristina Goehrig

Wissenschaftlicher Beirat:
Constantin Sperneac-Wolfer, Rechtsanwalt,
Dr. Wolfgang Kern, Arzt

Ein Pionier der Homöopathie

100 Jahre Dr. Hans-Heinrich Reckeweg

Die Homöopathie hat in diesem Jahr allen Grund zu feiern. Zum einen erblickte ihr Urvater Samuel Hahnemann vor 250 Jahren das Licht der Welt und zum anderen jährt sich am 9. Mai die Geburt von Dr. Hans-Heinrich Reckeweg, einem weiteren wichtigen Pionier der Homöopathie, zum 100. Mal. Sein Verdienst ist die Verschmelzung von Homöopathie und Schulmedizin zu einer eigenständigen Krankheitslehre und Therapiemethode, der Homotoxikologie.

Diese geht davon aus, dass sich jeder gesunde Organismus in einem Fließgleichgewicht befindet. Durch Giftstoffe (Homotoxine) wird dieses Gleichgewicht gestört. Je nach Schweregrad und Dauer einer Intoxikation kommt es zu Blockaden und Abwehrreaktionen, die sich schließlich als Krankheitssymptome äußern. Damit schuf Reckeweg eine neue, wissenschaftlich belegbare Definition für Krankheit.

Schon früh hatte der junge Arzt daneben mit der Zusammenstellung homöopathischer Kombinationspräparate begonnen. Diese nannte er „Antihomotoxika“, weil sie in erster Linie auf die Entgiftung des Organismus abzielen. Heute weiß



Moderne Produktionsstätte bei Heel

man, dass die Medikamente gleichermaßen auch die Organfunktionen und das Immunsystem stärken.

Damit beginnt zugleich auch die Erfolgsgeschichte der Firma Biologische Heilmittel Heel GmbH, die Reckeweg 1936 gründete. Heute ist Heel mit Stammsitz in Baden-Baden einer der größten Hersteller homöopathischer Präparate weltweit. 11 Tochterunternehmen und Repräsentanzen in fast 60 Ländern machen Heel zu einer maßgeblichen Größe auf diesem Sektor.

4



Dr. Hans-Heinrich Reckeweg



Die Einfachheit des Seins genießen mit der Wildkräuter-Basenkur

Machen Sie mal ein paar Tage frei, und gönnen Sie Ihrem Körper einen Hausputz. Verwöhnen Sie Ihr inneres Zuhause mit köstlichen Kräutermenüs und Kräutergetränken. Sieben Tage Kur mit Rundumbetreuung, zwei Hauptmenüs am Tag und Getränken.

Preis Euro 630,00 zuzüglich Übernachtung nach Wahl im DZ oder EZ.

Anmeldung und nähere Information bei:
Jürgen Recktenwald, Tel. 0 72 21/80 95 84 | Email: info@naturlehrer.de | www.naturlehrer.de
Kräuterkuren – Ausbildungen – Naturerlebnistage



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

jeder weiss das von sich selbst: Das Interesse an den Themen Gesundheit, gesunde Ernährung und Wellness wird immer größer. Und die Menschen, die sich dafür interessieren, gehören mehr und mehr auch den jungen Altersgruppen an. Die Gesundheitsreform zwingt uns zugleich auch, dass alle, die gesund sind, möglichst viel tun, um gesund zu bleiben und nicht krank zu werden. Und dafür kann jeder selbst eine Menge tun. Dass es nun eine Zeitschrift gibt, die auf diesem Gebiet Informationen, Aufklärung, Anregungen, Tipps und Rezepte weitergibt, ist erfreulich und wichtig. Noch dazu, wo der angesehene Naturheilverein Mittelbaden mit dahinter steht.

Ich wünsche dem Verlags- und Redaktions-Team der LIFE ART eine rasant steigende, hohe Auflage, reges Interesse der Leser und viele gute Ideen, damit wir alle immer mehr erfahren können, was zu tun ist, um gesund zu bleiben und im Falle einer Erkrankung möglichst schnell wieder gesund zu werden. Und das in erster Linie mit den Kräften der Natur.

Mit lieben Grüßen

Prof. Hademar Bankhofer

Buchautor, Medizin-Journalist und
TV-Gesundheitsexperte
(ARD-Morgenmagazin, SWR Rat & Tat
Gesundheit)



TITEL

Fotos:
Klaus Schultes (Brandau),
Decléor, Tobisch-Kohlbecker,
Julian Lübeck (Feldbusch-Pooth),
Hessel

Bilder: Peter Krueger

GESUNDHEIT

Naturheilverein Mittelbaden e.V.	2
Das Expertenteam	2
Editorial/Impressum	3
Der einfache Weg zur Gesundheit	6
Wenn beim Laufen die Pust aus geht	8
Veranstaltungen NHV	8
Feine Nahrung für Körper und Sinne	9



PHILOSOPHIE

Denk-Praxis	10
-------------	----



Kunst

NEW – YORK – COLOGNE	11
----------------------	----



WELLNESS & BEAUTY

Royal Spa – Bad Neuenahr	12
Wellness im Europa-Park	13
Brenner's Spa – Exklusive Oase der Entspannung	14
Bühlerhöhe – Wellness über den Wolken	15
WORLD of SPA – ein königlicher Wellness Tag im Dorint Sofitel Maison Messmer	16
Feine Wäsche von SOPHIA – Business plus	18

LEBENSART

Golfen – eine Herausforderung an sich selbst	20
Frühjahrsmeeting in Iffezheim	22

GASTROSOPHIE

Schloß Neuweier – La Cucina della Passione	25
Art of Food – Begnadete Köche	26
Der kulinarische Genuss – Olivenöl	
Varnhalter Weinflair	27
Ein Stern unter Sternen	28
Essen und Trinken wie Gott in Frankreich	29
Sanfte Zähne	30



AMBIENTE

Ein Hauch von Süden	31
---------------------	----

FIRMENPORTRÄTS

Zwischen Haxen und Kaviar	32
Residieren bis ins hohe Alter	34
Man lebt nur einmal	35



Die Veranstaltungen des
Naturheilvereins Mittelbaden e.V.
finden Sie auf der Seite 8.

▶ WAS GROßMUTTER NOCH WUSSTE: HAUSMITTEL – RATSCHLÄGE, TIPPS UND REZEPTE VON PROF. HADEMAR BANKHOFFER

*Buchautor, Medizinjournalist und TV-Gesundheitsexperte
(ARD-Morgenmagazin, SWR Rat & Tat Gesundheit)*

▶ WASSER

Wasser ist die preiswerteste, einfachste und beste Natur-
arznei, die uns zur Verfügung steht. Jeder sollte täglich 3 l
Wasser trinken. Damit bleibt der Organismus in Schwung und
alle Funktionen können erfüllt werden, Stoffwechsel-Abfall-
produkte und Gifte werden aus dem Körper abtransportiert.

Naturheilverein Tipp:

Köstliches Quellwasser erhalten Sie, wenn Sie Richtung Al-
tes Schloss hochfahren, ungefähr in der Mitte der Strecke
links, steht ein gut fließender Brunnen. Das Wasser abfüllen
und dunkel stellen, schmeckt köstlich.

▶ MEDIZIN AUS DER NATUR: DER GARTEN ALS APOTHEKE – KRÄUTER, GEMÜSE UND OBST DIE HEILENDE KRAFT IN UNSERER NAHRUNG

Nutzen Sie die natürlichen Kräfte, die in Ihrem Garten oder
auf dem Fensterbrett wachsen. Gegen fast alle Befindlichkei-
ten ist ein Kraut gewachsen: z.B. Melisse und Johanniskraut
bei nervösen Störungen, Spinat gibt Kraft im Alter, Knoblauch
stärkt Herz und Kreislauf, Kamille hilft bei Magen und Darm
beschwerden, Zitrone entsäuert, Ingwer entgiftet, Zwiebel
hält die Zellen jung, Sellerie stärkt die Potenz, Gurken helfen
bei Gicht und Rheuma, Pfefferminze wirkt gegen Blähungen,
Salbei ist gut für schwache Nerven.

▶ ALOE VERA

Die Heilkraft der Aloe vera ist besonders wirksam, wenn der
Saft aus den Blättern frisch verwendet wird. Das Gel wird be-
nutzt bei Wunden und Verbrennungen und sorgt für besonders
schöne Haut. Die Pflanze ist erhältlich in Margots Paradies in
Moos.

Weitere Anwendungen über die Heilkraft von Kartoffeln,
Scharfgarbe, Lindenblüten, Apfelessig, Zwiebeln, Majoran,
Mariendistel, Eisenkraut, Olivenöl, Senf, Heilerde, Holunder,
Fenchel, Misteln, Auberginen, Lavendel, Rosmarin, Weißdorn,
Petersilie, Schlüsselblumen, Honig, Kümmel, Dill, Möhren,
Artischocke, Löwenzahn und vieles mehr finden Sie in dem
Buch: SANFTE MEDIZIN von Prof. Hademar Bankhofer,
Kneipp-Verlag

Naturheilverein Tipp:

Und sollten Sie keinen eigenen Garten haben, dann fahren Sie
doch mal nach Moos, Margot Friedmann hat alles, was das
Herz begehrt.

Naturheilverein Tipp:

Kräuterwanderung mit Experte Jürgen Recktenwald

▶ DER EINFACHE WEG ZUR GESUNDHEIT – NATURHEILVERFAHREN MIT NATURKRÄFTEN GEGEN VIELE PROBLEME

Wußten Sie schon, dass ein erhöhter Homocysteinwert ge-
fährlicher ist als ein erhöhter Cholesterinwert. Gefahr ist in
Verzug ab vierzig. Ein erhöhter Homocysteinwert (über 10) ist
Gift für die Gefäße. Es drohen Schlaganfall und Herzinfarkt.
Krankheitsauslösende Faktoren sind: Nikotin, erhöhter Blut-
druck, hohe Blutfette und Bluthochdruck.

6

ANSCHRIFT UND EINZUGSERMÄCHTIGUNG:
FÜR MITGLIEDSCHAFT IM
NATURHEILVEREIN MITTELBADEN E.V.



Bitte deutlich ausfüllen und senden an:

Greta Hessel M.A. Vorsitzende NHV | Friesenbergstr. 25 | 76530 Baden-Baden

Infos unter:

Tel. 072 21-29 06 46 od. Fax 072 21-27 81 73 | greta.hessel@t-online.de

Spendenkonto: Stadtparkasse Baden-Baden Konto Nr.: 13912 BLZ 66250030

Vorname Nachname

PLZ Wohnort

Straße Tel:

Fax: Email:

Hiermit ermächtige ich Sie widerruflich, die von mir zu entrichtenden Mitglieds-
beitrag 36,- Euro einmal jährlich zu Lasten meines nachstehenden Kontos einzu-
ziehen.

Bankverbindung:

Kto.-Nr. BLZ

bei

Datum/Ort:

Unterschrift des Antragstellers:

Besuchen Sie auch unsere Webseite: www.naturheilverein-baden-baden.de

Naturheilverein Tipp:

Homocystein ist eine Aminosäure, die mit Hilfe von bestimmten Vitaminen abgebaut wird. Ist aber ein Vitamin B-Mangel im Körper vorhanden, werden die Abläufe im Körper durcheinander gebracht. Die Homocystein Werte steigen an. In einer normalen Blutuntersuchung werden diese Werte nicht mitgemessen. Leider kostet die Untersuchung extra, aber es lohnt sich. Mit einer anschließenden hochdosierten Vitamin B Gabe bekommen Sie diese gefährliche Situation wieder schnell in den Griff. Streß, Alkohol und Nikotin sind absolute Vitamin B Räuber. Deswegen ist eine ausreichende Vitaminversorgung von Nöten und gehört zur Gesundheitsvorsorge.

Naturheilverein Tipp:

Rufen Sie uns an, Sie bekommen eine kostenlose Vitaminberatung. Tel. 07221-290646

AKTIVIERUNG DER SELBSTHEILUNGSKRÄFTE

Aber viele Erkrankungen haben auch psychische Ursachen, wie Depressionen, Liebeskummer, Angstzustände, Trauer, Hörsturz, Übergewicht, Aggressionen, nervöse Herzbeschwerden, Phobien, Alpträume, Magengeschwüre, Nerverzusammenbrüche und vieles mehr.

In unserer heutigen Zeit werden die Belastungen immer größer, Existenzängste, Mobbing, Angst vor Arbeitslosigkeit kreisen um unser Dasein. Da sind individuelle Lösungsvorschläge angesagt, Zielsetzungen und Disbalancen zu erkennen.

Naturheilverein Tipp:

In unseren Tagesseminaren bieten wir Ihnen Hilfe und Unterstützung an. In einer entspannten Atmosphäre lernen wir unsere Persönlichkeit zu stärken, Selbstfindung und Selbstheilung und unser Leben zu strukturieren, die Balance wieder herzustellen in den vier Arbeitsbereichen: Arbeit und Leistung, Körper und Gesundheit, soziale Kontakte und Lebensumfeld, sowie Sinnverwirklichung und Werte. Wichtige Fragen zur persönlichen Lebensgestaltung werden reflektiert, individuelle Lösungen gefunden, um neue Energien, Lebensfreude und Selbstwert zu schöpfen. Bei Aktivierung der Selbstheilungskräfte spielt die Natur eine große Rolle

Themen der Seminarreihe:
SELBSTHEILUNGSKRÄFTE AKTIVIEREN –
Leben von und mit der Natur.

DENGLER-KLINIK VORTRAG IM JUNI:

Kinder-Krankheit – Naturheilkunde
Was können wir für unsere Kinder tun?

modern,
einfach,
effektiv

Homöopathie

www.heel.de

Infos und Tipps



Das Portal
für Moderne
Homöopathie

-Heel
in jedes Haus

VERANSTALTUNGEN

NATURHEILVEREIN MITTELBADEN E.V.

IN DER RESIDENZ BÄREN

Hauptstr. 36 76534 Baden-Baden-Lichtental Fon 07221-9790

Linie 201 – Haltestelle Eckerlestraße

Vorträge Beginn: um 19:00 Uhr Eintritt 7,- Euro, Mitglieder frei

Tagesseminar von 9.30 – 16.30 Uhr, incl. Mittagssnack und Getränke
49,- Euro, Mitglieder 28,- Euro

9. AUGUST 2005

Tagesseminar:
Naturerlebnistag mit
Jürgen Recktenwald,
Naturlehrer

Tagesseminar:
Selbsteilungskräfte
aktivieren– Leben von und
mit der Natur

13. SEPTEMBER 05

Vortrag:
Gerhard Blinn,
Heilpraktiker:
Moderne
Naturheilverfahren

Tagesseminar:
Selbsteilungskräfte
aktivieren– Leben von und
mit der Natur

www.click2day.com

Das regionale Online-Magazin
Karlsruhe - Nordbaden - Südpfalz - Nordelsass

Adressen - Tipps - Events

Erbprinzenstr. 31 • 76133 Karlsruhe • 0721-1305894

14. JUNI 2005

Vortrag:
Michael Raab: Autogenes Training
Tagesseminar: Selbsteilungskräfte aktivieren–
Leben von und mit der Natur

WENN BEIM LAUFEN DEM IMMUNSYSTEM DIE PUSTE AUSGEHT

Hunderttausende passionierte Läufer gehen nach dem Feierabend und am Wochenende in die freie Natur, um sich ganz ihrem Hobby hinzugeben.

Nach einer stressigen Zeit im Job kann nun die Erholung kommen: die Anstrengungen beim Laufen setzen im Körper Glückshormone (sog. Endorphine) frei – man fühlt sich in Hochform. Erholung pur und gleichzeitig etwas für die Gesundheit tun – das jedenfalls denken die meisten passionierten Läufer – und wundern sich doch, warum sie trotzdem immer wieder Atemwegsinfekte bekommen.

Denn, was eben noch ein Hochgefühl vermittelt hat, führt nicht selten in den kommenden Stunden zu ersten Anzeichen einer Erkältung wie z. B. Halskratzen und Schnupfen. Der manifeste Atemwegsinfekt mit entzündeten Nasennebenhöhlen, Mandelentzündung, Bronchitis und oft auch Fieber ist dann nicht mehr weit.

Kaum ein passionierter Sportler weiß, dass nach jeder intensiven sportlichen Belastung von mehr als einer Stunde ist das Immunsystem für vier bis sechs Stunden ziemlich geschwächt ist. Sportmediziner nennen dies den „Open-window-Effekt“, der den Attacken von Infekterregern wie Viren und Bakterien Tür und Tor öffnet. Zudem atmet der Läufer sehr schnell, dadurch kühlen die Schleimhäute der Atemwege aus und verlieren Feuchtigkeit. Das beeinflusst die Abwehrfunktion der Atemwege, so dass die Krankheitskeime hier den idealen Nährboden finden, um sich auszubreiten und ihr Unwesen zu treiben.

Die lästigen und unangenehmen Infekte zwingen den Läufer, über einen längeren Zeitraum mit dem Sport zu pausie-

ren. Sonst drohen ihm Rückfälle, Verschleppung oder gar eine gefährliche Herzmuskelentzündung.

So weit muss es aber gar nicht erst kommen, denn man kann einiges unternehmen, um dem Infekt vorzubeugen: Vor dem Laufen den Trainingszustand überdenken, beim Sport dann atmungsaktive, winddichte Funktionskleidung tragen, im Anschluss Zugluft meiden und alsbald die feuchte Sportkleidung ausziehen, und – ganz wichtig – den Durst nach dem Sport nicht mit alkoholischen Getränken löschen!

Aber – man kann noch mehr tun, um auch weiterhin ohne die infektbedingte, lästige Pause seinem Lieblingssport nachgehen zu können: insbesondere Leistungssportler schwören auf den Jahrhunderte alten Infektschutz aus der Natur: Umckaloabo® – den Wurzelextrakt aus der Kapland-Pelargonie. Vorbeugend eingenommen, überzieht er die Schleimhäute des Atemtraktes mit einem Schutzfilm und vereitelt so wirksam Erregerattacken. Doch auch bei bereits bestehenden Infektsymptomen hilft Umckaloabo®: Es mobilisiert körpereigene Abwehrzellen, die Viren abtöten, hindert Bakterien an der Vermehrung und wirkt schleimlösend. Die positiven Konsequenzen: Schnelle Beschwerdefreiheit bei ausgezeichneter Verträglichkeit, rasche Wiederaufnahme des Trainings und wirksame Verhinderung von Rückfällen sowie chronischen Verläufen. Ein weiteres Plus des pflanzlichen Atemwegsmedikamentes: Nebenwirkungen, die bei Antibiotika häufig auftreten, sind bei dem rezeptfreien Umckaloabo® nicht bekannt. So kann man rasch wieder in die Joggingschuhe schlüpfen und Hochgefühl und Erholung unbeschwert genießen.



MARGOTS PARADIES

FEINE NAHRUNG FÜR KÖRPER UND SINNE

„Gesunde Ernährung basiert vor allem auf frischer Nahrung, die auch gut zum Gaumen ist. In dieser Kombination liegt das Besondere.“

Margot Friedmann

Dieses Wissen über gesunde Ernährung hat sich Frau Friedmann über Jahre hinweg in Baden-Baden in bekannten Feinkostgeschäften erarbeitet.

Regionales schmeckt in der Region am besten. Gesunde und feine Nahrung ist wichtig für Körper und Sinne. Nur, wer hat noch Zeit, sich diese Mahlzeiten selbst zuzubereiten? Ist feine und gesunde Ernährung mit dem heutigen Zeitmanagement noch vereinbar?

„In Moos, da ist was los“. In dem kleinen Örtchen hinter Bühl arbeitet ein Unternehmen auf Hochtouren. Im Hintergrund steht der landwirtschaftliche Betrieb von Hermann Friedmann, welcher Gemüse, Salat, Kräuter, Kartoffeln und Getreide anbaut. Oberstes Gebot: Frisch und schmackhaft muss es sein. Im Vordergrund und für jeden erreichbar, steht das Unternehmen: MARGOTS PARADIES, in dem unter anderem auch die frischen Produkte aus der Landwirtschaft angeboten werden.

Margot Friedmann, Besitzerin des Unternehmens geht noch ein paar Schritte weiter, sie weiß um die Probleme der gesunden Ernährung. Deswegen lässt sie die Produkte so gut wie möglich vorbereiten und bearbeiten. Das Schweinefleisch aus der eigenen Produktion wird zu einem wunderbaren, tiefmundigen Schinken verarbeitet. Das Brot aus eigenem Getreide nach eigener Rezeptur, vom Bäcker frisch gebacken.

Aber nicht nur das: Bei Frau Friedmann sprudeln die Ideen wie aus einer Quelle. Sie arbeitet eng mit regionalen Lieferanten zusammen – Spargelanbauer, Nudelhersteller, Bäcker und Metzger. Alles, was zur Abrundung einer gesunden und feinen Nahrung gebraucht wird, wird von überregional renommierten Lieferanten dazugeholt. Besonders, wenn es dabei um die durchgehend sehr gut bestückte Exotenecke geht.

Das Paradies auf Erden hat man allerdings, wenn Margot nach eigenen und alten überlieferten Rezepten in der Küchenfeinproduktion feine Leckereien mit allerbesten Zutaten produziert, die selbstverständlich ohne Konservierungsstoffe sind. Dazu gehören handgedrehte Kartoffelknödel, Kräuterschupfnudeln, Gemüsemaultaschen, Ruccolaspätzle, und vieles mehr. Auch alle Sorten Obst, Gemüse und Salate werden KÜCHENFEIN vorbereitet. In Margots Paradies werden Sie immer wieder mit besonderen Schmankerln, wie z. B. einem frischherben Wildkräutersalat verwöhnt. Die Bausteine für eine feine und gesunde Ernährung werden liebevoll als Vorschlag für den täglich wechselnden Mittagstisch in ihrem Ladengeschäft angeboten.

Und damit nicht ein Jeder nach Moos fahren muss, hat die Unternehmerin auch hier ein Rezept parat, den BRINGDIENST.

Wer keine Zeit hat, lässt sich einen Erlebniskorb nach Hause bringen und zwar mit Rezept. Die Zusammenstellung des Korbes liefert die Basis für eine schnelle, feine und frische Küche.

Und für die Pause zwischendurch, in Betrieben, Firmen und Schulen gibt es feine Leckereien.

Pausen-FIT – Ein Pausensnack, der aus frischen Obst- und Gemüsestückchen besteht und auf einem Spieß angeboten wird. Margots Pausen-FIT ist für Schulen, Kindergärten oder auch für Seminare/Veranstaltungen gedacht. Immer dann, wenn ein klarer Kopf gebraucht wird.

Unternehmens-FIT-Korb – der Gutschein für feine Nahrung, jeden Monat eine neue Vielfalt für die Mitarbeiter. In Zusammenarbeit mit dem Finanzamt hat Margot Friedmann diesen „Unternehmens-FIT-Korb“ entwickelt. Auch Firmenchefs können sich nun für Gesundheit und Wohlbefinden ihrer Mitarbeiter stark machen. Leistungstark, fröhlich und gesund zusammenzuarbeiten, das ist ohne Zweifel ein Wettbewerbsvorteil für jedes Unternehmen.

Margot Friedmann, erfolgreiche Unternehmerin seit 14 Jahren. 20 Mitarbeiter und einen Umsatz von ca. 500.000 Euro.

Lieferant der renommiertesten Restaurants und Hotels in der Region, wie Brenner's Park-Hotel, Kongresshaus Baden-Baden, Medici, Festspielhaus und viele andere. Margot Friedmann freut sich über jede Herausforderung, z.B. die Beschaffung außergewöhnlicher Produkte. Ihre Fähigkeiten als Lieferant stellt sie unter Beweis in den bekannten Kochsendungen des SWR, wie z.B. ARD Buffet oder Kochkunst.

Es lohnt sich immer, in Margots Paradies einzukaufen. Sie werden verzaubert sein von der Vielfalt und Frische der angebotenen Waren.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, Margot Friedmann und Team.

SONNENFLAIR

Wohlfühlseminare für Menschen in Unternehmen
Mit aktiven Sinnen ein neues Kraftfeld schaffen

Workshopreihe: SONNENFLAIR

Hier wird praktisches Wissen über Nahrung vermittelt. Das Spektrum geht über den Einkauf und der Handhabung von exotischen Früchten, bis zu den Heilkräften, die in Obst und Gemüse vorhanden sind. Die SONNENFLAIR Workshops finden mittwochs, alle 14 Tage in der Küchenfeinproduktion von Margots Paradies statt.

www.Sonnenflair.de

Margots Paradies:
Mooserstrasse 41,
77815 Bühl-Moos
Fon
07227-9947788
Fax
07227-9947793
Öffnungszeiten:
Mo. – Fr.
7.30 – 18.00 Uhr
Sa.
7.30 – 16.00 Uhr



Margot Friedmann



DENK-PRAXIS

Institut für angewandte Philosophie

DIE PHILOSOPHISCHE PRAXIS:

Es gibt mittlerweile rund 50 Philosophische Praxen in Deutschland. Diese Idee hat eine rasche Verbreitung gefunden und auch mittlerweile internationalen Charakter. Nationale Verbände für Philosophische Praxen gibt es mittlerweile in Deutschland, Frankreich, Holland, Israel, Kanada und den USA. Die Philosophische Praxis grenzt sich aber ab von der Psychotherapeutischen Praxis, insofern diese mit „kranken“ Menschen arbeitet und der Philosoph mit „Gesunden“.

COACHING:

Die Philosophische Praxis zielt mehr in Richtung Coaching. Stressfreie Konfliktbewältigung, Konflikterkennung und Konfliktlösungen.

Ein Coach hilft bei privaten und beruflichen Problemen, bei der Planung der eigenen Weiterentwicklung, in Krisensituationen wie Trennung und Scheidung oder Mobbing.

Ein Coach hilft bei Klärung von persönlichen und beruflichen Fragen, bei der Stabilisierung der inneren Sicherheit, bei Gesundheitsfragen und der Persönlichkeitsentwicklung. Coaching bedeutet Leistungsverbesserung und konstruktive Konfliktbewältigung. Coaching ist eine prozessorientierte Begleitung. Mit Coaching gewinnen Sie Einsichten in die zwischenmenschlichen Beziehungen. Coaching hat auch die Aufgabe Sinnfragen zu klären und Lebensqualität zu entwickeln. Durch Coaching wird Ihr Potential entwickelt und gefördert.

- Die Lebensplananalyse zeigt, wie Ihr jetziges Leben in einem größeren Zusammenhang zu sehen ist und in welchen Bereichen wesentliche Lebensaufgaben anzugehen sind. Frühe Prägungen werden anhand von Situationen aus der Kindheit veranschaulicht und Lösungsmöglichkeiten vorgeschlagen.

REFERENZENZEN:

Graetha Hessel-Lubaek, Magister Artium | Fotografin, Journalistin, Studium der Philosophie M.A., NLP- Ausbildung, Autorin, Herausgeberin der Zeitschrift LIFE ART, tätig als Seminarleiterin, Coach und Trainerin für Bewusstseinsarbeit, eigene Praxis in Baden-Baden, 1. Vorsitzende des Naturheilvereins Mittelbaden e.V.

Fernsehauftritte in Mona Lisa, Spiegel TV-Magazin, Talkshow im Hessischen Rundfunk, Vox Extra, Schweizer Fernsehen, Spiegel TV Themen Abend, ARD-Wunschbox, Focus TV, Fliege

Radioendung bei FNN, Hannover: Schlafstörung.

Presseartikel in Neue Welt, ALLEGRA, Eschweger Tageszeitung, Freizeit Revue, KGS-Hamburg, SPIRIT, Bad Pyrmont Tageszeitung, Calenberger Zeitung, Hannoversche Allgemeine, Grenzenlos.

- Die Persönlichkeitsanalyse ist eine Lebenshilfe zur Selbstfindung und Konfliktlösung. Auf der Suche nach Ihrem Potential kann Ihnen diese umfassende Analyse eine wichtige Hilfe sein. Sie unterstützt folgende Bereiche: Unbewusste Bereiche der Persönlichkeit, Lebensziele, berufliche Möglichkeiten, Innenleben und Gefühlsbereich, Beziehungsverhalten und Partnerbild.

- Mit der Partnerschaftsanalyse verstehen Sie die verborgensten Bereiche Ihrer Beziehung. Zudem hilft sie, auftretende Probleme besser zu verstehen und zeigt Lösungsmöglichkeiten auf, damit die sich bietenden Möglichkeiten auf eine erfüllende Art genutzt werden können.

- Die Zukunftsanalyse eignet sich besonders zur Planung Ihrer nächsten Schritte im Einklang mit der Zeitqualität. Sie vermittelt eine detaillierte und vertiefte Deutung der Zukunft, aufgeteilt in: Allgemeine Themen, dynamischer Ausdruck, berufliche Durchsetzung, Gefühlsbereich und Beziehungsfragen. Buchung nach telefonischer Anmeldung – Stundenhonorar.

DAS 7 STUFEN SYSTEM – LIFE IN BALANCE

Von Ihrer Persönlichkeits-Essence zu Ihrem persönlichen Erfolgsprogramm – Neue Strategien zu einer sinnvollen Balance. Die Balance in den 7 Chakren: 1. Existenz, 2. Emotionen, 3. Power 4. Intuition, 5. Kommunikation, 6. Visionen, 7. Gelassenheit wird wieder hergestellt. Es wird in jeder Stufe die Blockade im Energiesystem ausgearbeitet und neu strukturiert. 7 Tage a 4 Stunden Einzelcoaching

TRANSPERSONALE SPIRITUELLE PHILOSOPHIE

Grenzüberschreitende Bewusstseinsarbeit – Ausbildung zum transpersonalen Bewusstseinstrainer. (Bitte Unterlagen anfordern).

Buchveröffentlichung: 1. Lebenslinien, Battered-Verlag, Baden-Baden, 2. Wege einer Schamanin, Urania-Verlag, Schweiz, 3. Die Neuen Kinder, Urania Verlag, Schweiz, 4. Blumen der Weisheit, Urania Verlag, Schweiz

DENK-PRAXIS – Institut für angewandte Philosophie

Graetha Hessel-Lubaek M.A.

Nur mit telefonischer Anmeldung

Friesenbergstr. 25, 76530 Baden-Baden

Fon 07221-290646 Fax 07221-278173

Greta.hessel@t-online.de

www.wellnessence.de | www.greta-hessel.de

PETER KRUEGER:

ART BRIDGE

NEW YORK – COLOGNE – NEW YORK



Internationales Creativ-Art-Büro Krueger

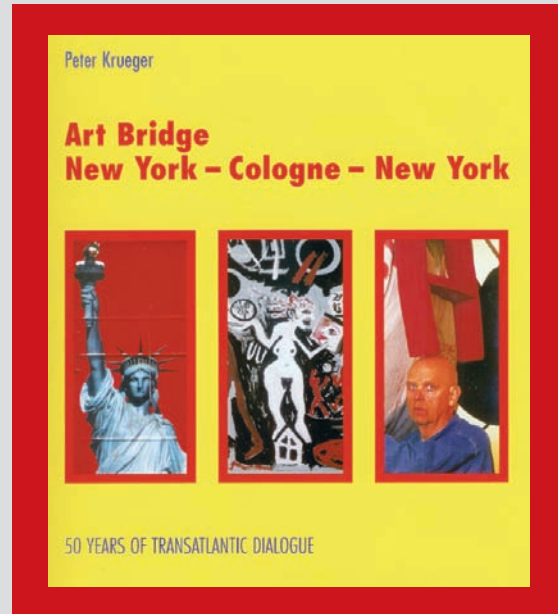
- Kunstberatung international
- Produktwerbung international
- Architekturberatung im Bereich Innenarchitektur (Kunstabilder)
- Aufbau von Kunstsammlungen und Kunsthoteles
- Aufbau von Kunststiftungen und Kunstgalerien
- Imageaufbau und Beratung von Unternehmern
- Beratung von Buchprojekte für Prominente - Europa/ Amerika
- Beratung von Modekollektionen

D-50672 Köln/Germany
Friesenwall 29
Fon | Fax (02 21) 25 44 47



Peter Krueger

Cologne / New York



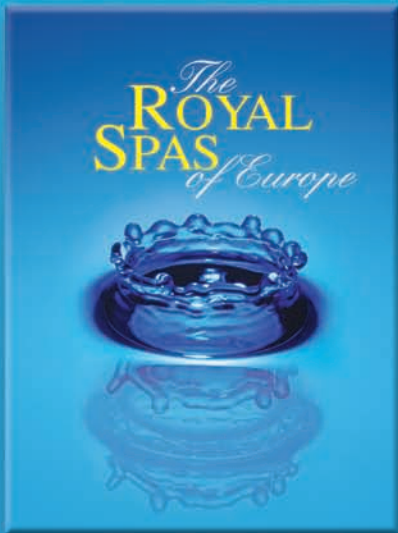
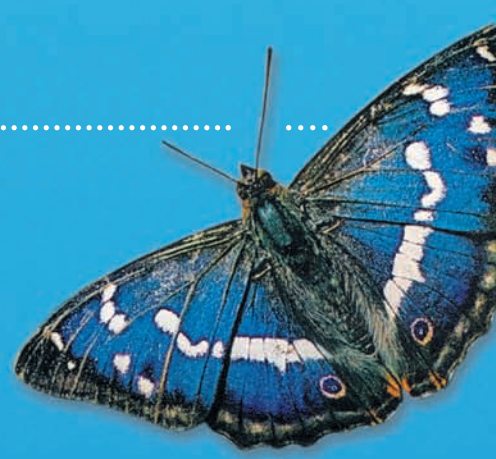
Köln hat sich zu einer Metropole für den europäischen und internationalen Kunstmarkt entwickelt und stellt heute einen attraktiven Gegenpol zum Brennpunkt der internationalen Kunstszene, zu New York, dar. Beide Städte haben in fünf Jahrzehnten die Kunstwelt in Amerika, Europa und Asien maßgeblich beeinflusst.

Während die Beziehungen zwischen Ihnen in den 60er und 70er Jahren noch unter primär künstlerischen und kulturellen Gesichtspunkten standen, erlebten beide in den 80er und 90er Jahren die Auswirkungen einer immer stärker von ökonomischen imperativen beherrschten Kunstwelt, die das heutige Markt- und Medienbewusstsein der Künstler, Galeristen und Ausstellungsmacher einschneidend geprägt haben.

Das Buch versucht, die künstlerischen, wirtschaftlichen und kunsthistorischen Wechselwirkungen, Verflechtungen und Bezüge zwischen dem Kölner und dem New Yorker Kunstmarkt einzukreisen und das kreative wie ökonomische System, das wir Kunst nennen näher zu beleuchten – auch was sein künftiges Potential betrifft.

Kritiker, Künstler, Galeristen, Sammler, Kuratoren, Ausstellungsmacher und Museumsleiter zeichnen dabei die Entwicklung und Dynamik dieses Marktes aus verschiedenen einander ergänzenden oder auch widersprechenden Perspektiven nach. Dies impliziert die Korrektur des üblichen kunstgeschichtlichen Blickwinkels, d.h. die Auffächerung der Erfolgsgeschichte der Museumskunst, in die Mehrdimensionalität einer viel breiter angelegten Vermittlung und Vermarktung. Auch die Gestaltung von Text und Bild ist dementsprechend mehrschichtig angelegt – als ein Netzwerk offener Verweise, Beziehungen, Kommentare und Kontraste.

Ernst Wasmuth Verlag, Tübingen-Berlin, 2001



ROYAL SPAS BAD NEUENAHR

DAS KÖNIGLICHE WELLNESSPROGRAMM

In der letzten Ausgabe stellten wir die neun Heilbäder vor, die sich zu einem ROYAL SPAS zusammengeschlossen haben. Zu den wichtigen Kriterien gehört unter anderem, dass sich eine königliche Hoheit als Paten des Heilbades verpflichtet. Wir stellten vor: Baden-Baden und Bad Wildungen. Heute nun führt uns der Weg zum Schloß SAYN nach Sayn.

Wir führen ein Gespräch mit der Fürstin Sayn zu Wittgenstein Sayn und machen einen Spaziergang durch den Garten der Schmetterlinge. Die Fürstin ist Patin des Royal Spas Bad Neuenahr.

12



Foto: AG Bad Neuenahr / Dirk Topel

Seit fast 150 Jahren wird in Bad Neuenahr Badekultur in edelstem Ambiente gepflegt. Das nach dem Heiligen Apollinaris benannte Bad Neuenahrer Mineralwasser hat als „Queen of Table Waters“ Weltruhm für Bad Neuenahr erworben. Im Royal Spa Programm sind enthalten: Übernachtung im Steigenberger Hotel, Wohlfühlbehandlungen im Gesundheitszentrum „Sinfonie der Sinne“, und ein Besuch in der Thermalbadelandschaft AHR-THERME.

Nicht weit weg von Bad Neuenahr befindet sich das Schloss Sayn – ein Märchenschloss.

Der Garten der Schmetterlinge Schloss Sayn liegt in einem großen romantischen Landschaftspark, der 1850 durch berühmte Gartenarchitekten im englischen Stil angelegt wurde. Es sind nur wenige Meter zum neugotischen Schloss der Fürsten zu Sayn-Wittgenstein, wo heute das Rheinische Eisenkunstguss-Museum, die Europäische Wirtschaftsakademie (EWA), die Schlosskapelle, das Schlossrestaurant und das Fürstinnenzimmer zu besichtigen sind. Fürst Alexander ist Präsident der Deutschen Burgenvereinigung und Vizepräsident von Europa Nostra.

Wir treffen Fürstin Gabriela im Schmetterlingspark. Um uns herum fliegen wunderschöne Schmetterlinge, hinter der Klimaschleuse empfängt uns eine tropische Wärme. „Wir haben

hier einen artgerechten Lebensraum für die Schmetterlinge geschaffen“, so die Fürstin. Manche Schmetterlingspuppen sind kaum zu erkennen, sie sind gut getarnt, sehen aus wie vertrocknete Blätter, oder kleine Holzstückchen. Die Vogelspinnen und Skorpione befinden sich allerdings gut behütet im Schaukasten. Auf dem Weg zum Dschungelpfad frage ich die Fürstin, warum sie Patin vom Royal Spas Bad Neuenahr geworden ist. Während an unseren Füßen Wachteln herumhuschen, antwortet sie: „Ich liebe das Natürliche, die Philosophie, die Gesundheit und bewusstes Leben. Royal Spas Bad Neuenahr hat mich überzeugt, die Qualität stimmt.“

„Ich liebe altmodische Gemäuer und Bäder. Bad Neuenahr hat nichts abgehobes und ist nicht zu teuer. Mein Wellness allerdings ist meine Familie, dazu genug Schlaf, viel Wasser und Kräutertee, gesundes Essen, mediterrane, frische Küche und viel Olivenöl.“

Leguane liegen faul auf der Heizung, und Vögel aus Afrika und Australien zwitschern lustig um uns herum.

Der Schmetterlingspark ist eine Reise wert und vielleicht sehen Sie die Fürstin bei der Pflege und Ernährung ihrer Lieblinge.



Foto: AG Bad Neuenahr / Foto Vollrath



Fürstin Sayn zu Wittgenstein Sayn

Infos unter:

Royal Spa Tel. 0 26 41-94 11 55
Schloß Sayn, Schloß-Str. 100, 56170 Sayn,
Tel. 0 26 22-9 02 40
Email: schloß@sayn.de | www.sayn.de



HOTEL
COLOSSEO

Colosseo-Pool

Massage und
Kosmetikbereich



Saunabereich



Ab **September**
Fortsetzung unserer
neuen Vortragsreihe
mit aktuellen Themen

Veranstaltungsort:
Erlebnishotel El Andaluz

**Ganzheitliche
Harmonisierung für unser Wohlbefinden**

“Sich selbst wahrnehmen durch die Sinne und erkennen was uns fehlt”

Körper · Seele · Geist
Neue
Vortrags-
reihe



WELLNESS AUF JAPANISCH, DIE KUNST SICH VERWÖHNEN ZU LASSEN.

BRENNER'S SPA – EXKLUSIVE OASE DER ENTSPANNUNG



14

Japanische Philosophie, puristische Einrichtung, Elemente aus der traditionellen asiatischen Heilkunde. Ganzheitlichkeit. Pflegerituale aus fernöstlichen Behandlungstraditionen, das ist das Kanebo Harmonising & Care Spa im Brenner's Park-Hotel & SPA

Es ist das Spa Nummer eins aller deutschen Spas, – das Brenner's Spa Baden-Baden.

Es beinhaltet das größte und bedeutendste Kanebo Harmonising & Care Spa weltweit. Hier werden Traditionen aus dem fernen Osten, mit westlicher Technologie verfeinert.

Das Kanebo Spa ist ein Ort der Stille, eine Oase für inneres Gleichgewicht und äußere Schönheit.

Info unter
www.brenners.com
Fon 07221-900-0



Das Konzept basiert auf dem geradezu spektakulären Selbst-erneuerungsvermögen, das in dem Zellgedächtnis der Haut gespeichert ist.

Die drei Elemente: Qi (Energie), Ketsu (Blut) und Sui (Wasser).

Fernöstliche Lehren besagen, dass diese drei Elemente unter idealen Bedingungen frei und unaufhörlich in unserem Körper zirkulieren, wie die Strömungen des Himmels und des Meeres. Wenn diese Zirkulationen gestört werden, entstehen Unregelmäßigkeiten, Schwellungen und die Gesundheit wird beeinträchtigt. Kanebo's Behandlungskonzept reguliert den Fluss von Qi, Ketsu und Sui. Die Pflegebehandlungen basieren auf der Basis der so genannten Kampo-Medizin oder chinesischen Heilpflanzen, sowie einer Relaxing-Massage, das sind feine zarte Massagebewegungen mit der bewährten traditionellen Shiatsu-Technik. (Druckpunktmassage)

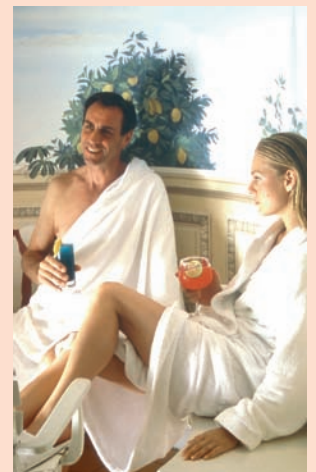
Die japanische Badekultur geht auf eine lange Tradition zurück. Eine Bad-Zeremonie baut den Stress des Tages ab. Wohltuende Dämpfe von Rosen, Iris und Ingwer bringen das Nervensystem wieder in die Balance. Die Körperfunktionen erfahren eine Steigerung, die Hormonproduktion wird angeregt.

Wasser reinigt, Sauna entgiftet, das ist Gesundheitsvorsorge pur, einmal wöchentlich in die Sauna macht fit und leistungsstark.

Sie können, so wie Sie sind ins Brenners gehen, Sie brauchen nichts mitzunehmen.

Sie legen Ihr Alltagsgewand ins Schließfach und bekommen einen kuscheligen Bademantel und Badeschuhe. Sie genießen zuerst ein wohlduftendes Aromabad und lassen dann schon mal das Wasser einlaufen, für die Whirlpool-Badewanne. Zunächst reinigt und desinfiziert sich auf Knopfdruck die Badewanne selbst. Dann im sprudelnden Wasser entspannen sich die angespannten Muskeln. Bei Softsauna, Finnischer Sauna, Schwimmbad und Entspannungsliegen mit Blick auf die Lichtentaler Allee sind schnell Sorgen und Kummer verloren. Frisches Quellwasser steht kostenfrei zum Trinken zur Verfügung, und zum Abschluss noch schön die Haut verwöhnen, mit der hauseigenen Marke Spirit of Jaipur und Sie fühlen sich wie neugeboren.

Benutzung des umfangreichen Fitness-Studios included.





WELLNESS ÜBER DEN WOKLEN

Inmitten der malerischen Landschaft des Schwarzwaldes, unweit von Baden-Baden, befindet sich in 850 m Höhe, Schlossromantik pur, in unaufdringlichem Luxus, umhüllt von weißen Nebelwolken. Fünf Sterne ragen dem Himmel entgegen in gesunder Höhenluft. Weitab vom Lärm, in der Einsamkeit der Natur befindet sich das Beauty und Spa-Resort des Schlosshotels Bühlerhöhe. Jahrhundertaltes Wissen gepaart mit High-Tech und neuesten Forschungsergebnissen stehen hier dem Gast zur Verfügung.

DAY SPA

Das großzügige Ambiente der Bäderlandschaft lädt zum Träumen ein. Das kühle Blau des Himmels, der großartige Blick ins Tal, die hohen alten Tannen, lassen den Alltag abstreifen, Körper und Geist überlassen sich einer meditativen Klarheit.

Oft reicht ein DAY SPA aus, um wieder die eigene Mitte zu finden, Kräfte zu sammeln, sich neu zu entdecken.

Im topmodernen Wellnessbereich, dem azurblauen, kristallklaren und hauseigenen Quellwasser wird der sprudelnde Geist besänftigt. Sauna und Dampfbad regen den Kreislauf an, Bäder, Packungen und Massagen pflegen den Körper mit ausgesuchten Aromen.

Im Spa-Resort stehen exklusive Pflegeprodukte zur Verfügung wie:

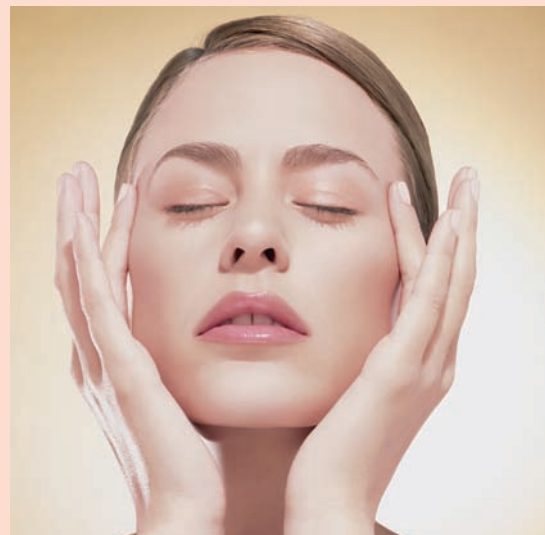
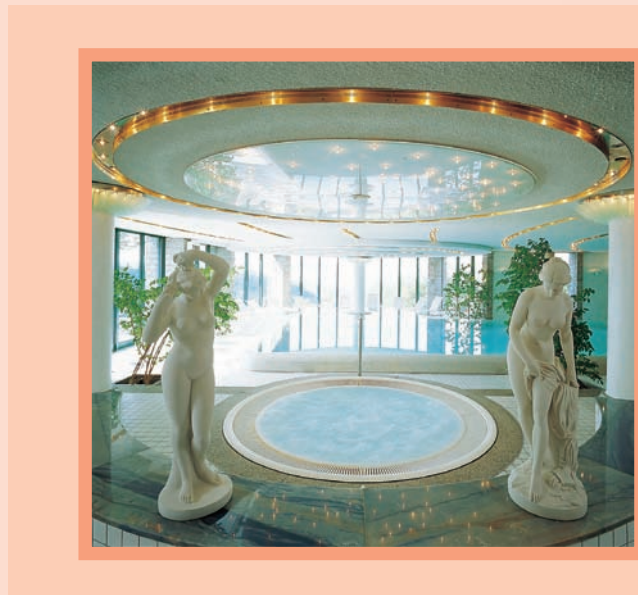
LA PRAIRIE – THALGO –DECLÉOR

Decléor ist der Spezialist für Aroma-Kosmetik mit über 25 Jahren wissenschaftlicher Erfahrung, resultierend aus langjährigen, intensiven Forschungsarbeiten. Diese Kompetenz dient dazu, die reinsten, natürlichsten und effektivsten ätherischen Öle auszuwählen, um jeder Frau das Beste der Natur zu bieten.

Day Spa von 9 – 19 Uhr geöffnet.

Bei Buchung einer Behandlung ist die Benutzung der Sauna & Badelandschaft, sowie des Fitnessraumes mit eingeschlossen.

Info unter: Tel. 07226-550
 info@buehlerhoehe.de
 www.buehlerhoehe.de



WORLD OF SPA – EIN KÖNIGLICHER WELLNESSTAG IM DORINT SOFITEL MAISON MESSMER

LIFE ART BEGLEITET ANNA AMRHEIN BEI
EINEM DAY SPA TAG IM FÜNF STERNE HOTEL
DORINT SOFITEL MAISON MESSMER.

16



Anna Amrhein, von Beruf Künstlerin, arbeitet hart und gerne, zum Ausgleich dafür, gönnt sie sich auch mal Luxus.

Ihre kreative Impulse schöpft die gebürtige Lindauerin, einerseits aus der Stille (Meditation) und andererseits auch mal in exklusiven Wellness-Tempeln.

Anna, die Wellness-Frau schlechthin: „wer hart arbeitet, bedarf dringend der bewusst gewählten Entspannung, damit die inneren Ressourcen nicht verkümmern.“ Wohltuende Massagen und Bäder stehen heute auf ihrem Tagesprogramm.

Wir treffen Anna beim Friseur. Michael Graf von Casa Capello, schneidet ihr einen fransigen, stufigen Bob. Frisch gefönt, in Jeans und einem rosafarbenen Bustier betreten wir das Dorint Sofitel.

Ankunft und ein herzliches Willkommen im Dorint Sofitel. Der Concierge Roland Müller begleitet Anna zum Zimmer. Von Montag bis Freitag im Zeitraum von 10–18 Uhr steht ein Zimmer zum relaxen für 49,- Euro/Zimmer mit ein oder zwei Personen zur Verfügung bei Buchung einer Wellness Anwendung in der Beautyfarm. (Shiseido, Ligne St Barth und Biodroga)

Im kuscheligen Bademantel betritt Anna den wohl-duftenden World of Spa-Bereich. Wir werden von der Spa-Managerin Gisela Fischer-Eggler freundlich begrüßt. Das Wasser wird eingelassen. Anna entscheidet sich für ein Indisches Melissen-Ölbäd.

Wohltuend ist die anschließende Ayus-Lomi Massage, eine Entspannungs-Massage aus zwei

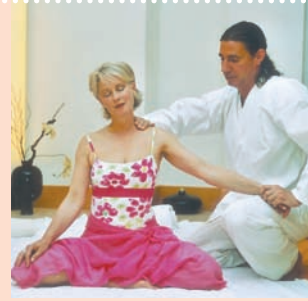
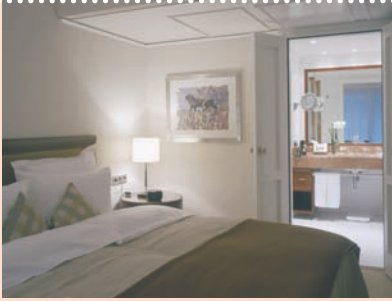


Welten. Hier fließen die indische und hawaiianische Lehre zusammen. (Die Massage wurde von Biodroga kreiert.)

Nach Fitness, Sauna, und eintauchen in das zeitlose Ambiente des Badepalastes im Jugendstil hat sich Anna zu einem kleinen Mittagsschlaf auf ihr Hotelzimmer zurückgezogen.

Der Nachmittag beginnt mit einem frischen Make up der Hightech-Kosmetiklinie von Shiseido.





Fotos: Graetha Hessel-Luebaeck

Eine Shiatsu-Behandlung tut dem Körper gut und bringt die Energieströme wieder in Fluss.

Entspannung an der Health Bar mit einem gesunden Caribian-Cocktail und einem raffinierten Outfit von Valentino Roma.

Anna bleibt noch zum Abendessen und lässt sich verwöhnen. Im eleganten roten Kleid von Valentino Roma, genießt

Diesen Day Spa können Sie gewinnen, wenn Sie uns die Frage beantworten können:
„Wie heisst die Entspannungsmassage aus zwei Welten im Dorint Sofitel Maison Messmer?“

Die Antwort bitte auf eine Postkarte und senden an: DORINT SOFITEL MAISON MESSMER, z.Hd. Frau Knaak, Werderstr. 1, 76530 Baden-Baden



sie die schöne Aussicht im Restaurant J.B. Messmer mit Panoramablick über den schönen Kurpark. Ein schöner Tag neigt sich seinem Ende zu.

Life Art bedankt sich für die freundliche Unterstützung von

World of Spa Bereich:
 Dorint Sofitel Maison Messmer
 Werderstr.1, 76530 Baden-Baden
 Tel. 0 72 21- 30 12-0
 Fax 0 72 21- 30 12-100
 H5335@accor.com
 www.dorintresorts.de

Für die Kollektion:
Valentino Roma
 bei **Andrea Wontorra**
 ANTORA SELEKTION
 Lichtentalerstr. 7
 76530 Baden-Baden
 Tel. 0 72 21- 3 35 25

Für den Haarschnitt:
 bei **Michael Graf**
Casa Capello
 Im goldenen Kreuz
 Lichtentalerstr. 13
 76530 Baden-Baden
 Tel. 0 72 21- 27 80 08
 Friseur@casa-capello.de

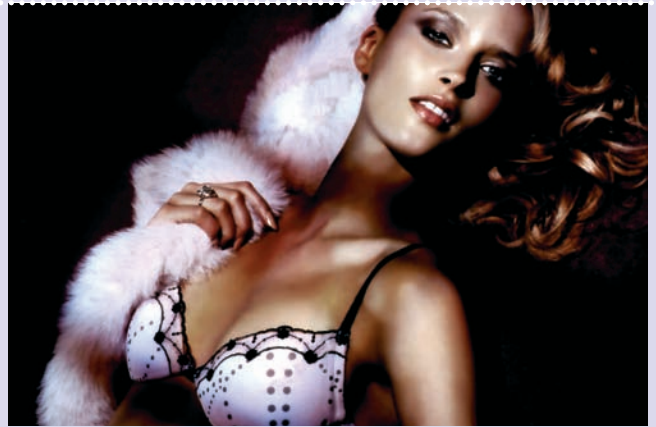


und bei der Künstlerin
 Anna Amrhein.
 www.anna-amrhein.de



FEINE WÄSCHE VON SOPHIA

Das im Herbst 2003 eröffnete Geschäft für Dessous, Bademoden und Designerschmuck hat in der Sophienstraße 19 in Baden-Baden sein Domizil. Den Kundinnen und Kunden werden in modernem Ambiente Kollektionen bekannter Marken und Designer präsentiert, darunter solche, „die bisher in der Kurstadt noch nicht vertreten sind“, wie Geschäftsführerin Silke Speierer betont. Zu finden sind unter anderem hochwertige Dessous-Kreationen der italienischen „Kultmarke“ Cotton Club, edle französische Lingerie von Lise Charmel und Simone Pérèle. Frauen, die größere Cups benötigen, finden spezielle Kollektionen, wie etwa die der „königlichen Hoflieferanten“ Rigby & Peller, London. Kundinnen, die klassische Formen bevorzugen, finden bei SOPHIA Basics wie z. B. von JOOP!, und für Männer stehen die Unterwäsche-Klassiker von Calvin Klein zur Auswahl. Neben Dessous und Bademoden (von La Perla) gibt es bei SOPHIA exklusiv in allerbesten Juwelierqualität gefertigten Designerschmuck aus 925er Sterlingsilber mit ausgesuchten Steinen. Wenn Sie nicht alltäglichen Schmuck lieben, dann sollten Sie einmal bei SOPHIA vorbeischaun.

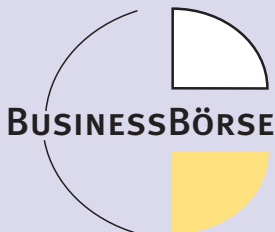


Marken:

- Lise Charmel, Esprise, Cotton Club Italy, Simone Pérèle, La Perla, Malizia, Glamour, Marvell, Rigby & Peller London, Rosa Faia by Anita, JOOP! Women's Bodywear, Freya, Calvin Klein for Men
- Edle Seiden Negligees von Börner, BHs von Cup A bis G
- Bademoden von La Perla
- Designerschmuck aus 925er Sterlingsilber mit ausgesuchten Steinen

SOPHIA, Sophienstraße 19, 76530 Baden-Baden,
Fon/Fax 07221-397672 | www.sophia-dessous.de

18



BUSINESS PLUS – EIN NETZWERK FÜR UNTERNEHMERINNEN UND UNTERNEHMER

Zeitmangel, Bürochaos, Bildersalat, zahlfaule Kunden, übergroße Datenanhänge, Computerabstürze, Spammails – der tägliche Ärger rund ums Business, dabei sollte Arbeit doch Spaß machen.

Wie gut sind Ihre Werbestrategien wirklich? Wie nutzen Sie die kostenlose Pressarbeit? Wie versenden Sie Bilderdaten? Wie professionell sind Ihre Visitenkarten, Ihre Flyer, Ihr Internetauftritt? Wie sind Sie verlinkt? Wie sieht Ihr Firmen-Image aus? Wie baut man sich einen interessanten Kundstamm auf? Wie erhält man sich seine Kunden? Wie ver-

ärgere ich meine Kunden? Wie verschicke ich Newsletter? Fragen über Fragen – wir arbeiten dran!

Haben Sie genügend Zeit sich wirklich um alles selbst zu kümmern? Nutzen Sie unsere Erfahrungen und unser Netzwerk, schicken Sie uns Ihre Mitarbeiter, gemeinsam sind wir stark.

Termine unter www.bad-bad.de/GretaHessel
Email: greta.hessel@t-online.de Fon 07221-290646

**Bis zu 25 %
weniger
Energiekosten**

Das Wunder dieses Wassers – Warum Filtern nicht ausreicht!

Es gibt keinen Nahrungsbestandteil, der so ursächlich die Gesundheit beeinflusst, wie Trinkwasser! Es ist das Transportmittel für alle lebensnotwendigen Vitalstoffe in unserem Körper. Zu wenig oder unreines Wasser schadet dem Körper. Darum bewirkt die Lebendigkeit unseres Wassers einen Erdrutsch in die Vollgesundheit, Leistungsfähigkeit und Vitalität. „Lebendiges Wasser“ durch naturidentische Prozesse, ohne negative Einflüsse wie Strom oder Batterie wird immer mehr zum Geheimtipp kritischer Verbraucher. Selbst beim Einsatz von Quell-, osmotischem, levitiertem oder einfach energetisch aufgewertetem Wasser konnten diese Phänomene nicht festgestellt werden.

In Kürze Vortrag in Baden-Baden. Interessenten und weitere Infos unter der Telefonnummer 0172/871 04 03. EnergiePotentiale@gmx.net



DER 10 MINUTEN ERFOLG

Osteoporose, Arthrose, MS,
CFS/ME, Rheuma, RSI,
Rehabilitation und
Revitalisierung

Das Power-Plate Vibrations-
Training eröffnet neue
Möglichkeiten in der
Bewegungstherapie, beim
Muskelaufbau und bei der
Osteoporose-Therapie.

Info's unter
TEL. 07221 67766



NEXT GENERATION NUR BEI UNS

POWER PLATE
next generation

Anti-Aging machine

DER 10 MINUTEN ERFOLG
www.power-plate.com

GYM24 FITNESS

76532 Baden-Baden-Sandweiler Lärchenstr.4 Tel 07221 67766

WELLNESS & BEAUTY



BEAUTY-TOX

Faltenkiller der Promis -
kein Geheimtipp mehr!



- Alternative zur Faltenunterspritzung
- Schmerzfrei, sicher effektiv, sichtbar!
- Resultate sprechen für sich!

In die Tiefe: **BODE OXYjet™**

Sauerstoff-Druckinjektion
ohne Nadel!

Bestätigt durch Fraunhofer-Institut für
Biomedizinische Technik IBMT, Sankt Ingbert



Beauty Corner
Tatjana Hinrichsen
www.beauty-corner-hinrichsen.de

Fon 0 72 21 / 7 13 48
Fax 0 72 21 / 99 47 55
Hauptstr. 28, 76534 Baden-Baden

Biologische Ganzheitskosmetik
Nagelstudio u. Fußpflege

Eine außergewöhnliche Anti-Falten Behandlung namens OXY-jet Nora-Bode bietet das seit 14 Jahren in Baden-Baden etablierte Kosmetikinstitut Beauty-Corner an. Hierbei wird mittels Sauerstoff ein hochkonzentrierter Wirkstoff Cocktail - BEAUTY-TOX - in tiefere Lagen der Haut geschossen und vermindert dort Muskelkontraktionen, die für die Faltenbildung verantwortlich sind. Ohne Nadel, ohne Risiken, ohne den natürlichen Gesichtsausdruck zu verändern, werden Gesicht, Hals, Dekollete großflächig gestrafft und durch hochwirksame Collagenbilder verjüngt. Die Faltentiefe wird signifikant reduziert. Tatjana Hinrichsen und ihr speziell geschultes Team empfiehlt kurmäßige Anwendungen für die Wirkstoffdepotbildung und abgestimmte Heimpflegeprodukte um langfristige Erfolge in der Hautverjüngung durch diese effektive Methode zu erzielen. Eine Schnupperbehandlung zum Vorzugspreis ist das momentane Verwöhn-Highlight vor jedem großen Auftritt versichert Tatjana Hinrichsen. Reservierungen unter Tel. 07221-71348

www.beauty-corner-hinrichsen.de

Power-Plate "Next Generation", der 10 Minuten Erfolg. Power-Plate erfordert kein anstrengendes, zeitaufwendiges Training: 2 x 10 Minuten pro Woche sind genug. Die Übungen sind so einfach, dass sie auch von älteren, übergewichtigen und in der Bewegung eingeschränkten Menschen absolviert werden können.

So funktioniert Power-Plate:

Auf Knopfdruck wird eine stark vibrierende Platte in Gang gesetzt. Mit 30 bis 50 Schwingungen pro Sekunde, die über die Bodenplatte und Haltebänder übertragen werden, setzt sie unglaubliche Energie frei: Die Muskeln ziehen sich zusammen und lockern sich wieder. Es kommt zu einer intensiven Durchblutung. Die Sehnen werden gedehnt, und sogar tiefer liegende Muskeln wie Beckenboden, Wirbelsäulen- und Gesichtsmuskulatur durch die reflexartige Aktivierung verstärkt.

Besonders erfolgreich ist die Cellulite-Behandlung auf dem Power-Plate. Erzielt wird eine 25-prozentige Reduzierung der Cellulite durch mehrere Faktoren: Die Ausschüttung von Testosteron wird angeregt, und die Vibrationen lösen Verklebungen. Zudem aktiviert das Training den Stoffwechsel: Grundumsatz und Fettverbrennung werden erhöht, Schlackstoffe besser abgebaut.



GOLFEN – EINE HERAUSFORDERUNG AN SICH SELBST

Eine der faszinierendsten Sportarten der Welt mit höchsten Zuwachsraten seit über 500 Jahren, ist der Golfsport. Jedoch, Golf ist mehr als nur ein Sport, Golfen bedeutet: Innehalten, Konzentration in höchstem Ausmaß und Entschleunigung pur, die Außenwelt ist abgeschaltet, es geht nur noch um ihn, den kleinen weißen Ball. Er ist die Herausforderung, stärkt das Selbstvertrauen oder das Mislingen. Golf, ein Sport zwischen Lust und Frust. Hindernisse auf dem Platz und im Leben bedürfen einer Bewältigung, Golf ist Meisterschaft in der Lebensbewältigung. Heimtückisch hinter Hecken und Hügeln lauern sie, leicht versteckt und doch gut zu erkennen, Sandbunker und kleine Seen, in denen der Ball spurlos verschwindet. Hindernisse, die zu überwinden sind, machen den Spieler zum Meister über sich selbst.

Ist der Mensch im Einklang mit sich selbst, im inneren Rhythmus verbunden, läuft das Spiel wie von selbst. In der inneren Ruhe liegt die Kraft. Golfen bedeutet eine Auseinandersetzung mit sich selbst.

Bewegung und Sport sind der Schlüssel zur Gesundheit, besonders wenn sie mit geringer Intensität und positivem Erleben verbunden sind. Der Trendsport Golf ist besonders gut geeignet, um die nervale Regulation aller Organsysteme zu aktivieren. Golf erhält die Nervenzellen und damit die Kreativität.

Fotos: Julian Lübeck

Frank Marrenbach vom Brenner's Park-Hotel & SPA bei der Übergabe des Preises.



Der Pokal des Stefaniepreises

DER ETWAS ANDERE GOLFPLATZ

Der Golfplatz Baden-Baden am Fuße des Fremersbergs gehört zu den spielerisch und landschaftlich reizvollsten in Deutschland. Obwohl „nur“ Par 64 birgt die Anlage Raffinesse, die auch guten Handicaps zur Herausforderung werden. Wer am Loch 11 seinen Blick vom Fremersberg zum Alten Schloss über den Merkurberg bis hin zur Rheinebene, zum Straßburger Münster und den Vogesen schweifen lässt, der genießt „Golf total“. Neben herrlichen alten Bäumen wie Lärchen, Birken, Buchen, Eichen, und wunderschönen, alten Kastanienbäumen schmücken auch moderne Skulpturen bekannter Künstler die Fairways. „Handicap Kunst“ gehört seit dem 100. Jubiläum (2001) zum Programm des Clubs.

Der Platz besteht aus hügeligem Gelände, vier Stunden dauert eine Runde, bis Loch 18 und 6 km Wegstrecke. Dabei ist auch einmal mit heftigen Windböen und kräftigen Regenschauern zu rechnen.

„Die Baden-Badener Golf-Concierges, dazu gehören: Brenner's Park-Hotel & SPA, Schlosshotel Bühlerhöhe, Dorint Sofitel Maison Messmer, Steigenberger, Der kleine Prinz, Queens-Hotel und das Privathotel Quisisana, sorgen mit Engagement und speziellen Arrangements dafür, dass auch die Gäste sich wohlfühlen.

- Bühlerhöhe bietet: Golf-Arrangement Baden-Elsass
- Dorint Sofitel Maison Messmer bietet: HOLE IN ONE
- Und das Brenner's bietet: Golf, Spa & Drive

Eines der traditionsreichsten Turniere im Baden-Badener Golfclub ist der Stefanie-Preis. Es handelt sich dabei um ein sogenanntes Wettspiel gegen Par. Wer besser spielt, als sein angestammtes Handicap, das ja die aktuelle Spielstärke eines Golfers ausdrückt, der landet im Plus Bereich.

Die Preise wurden von Frank Marrenbach, dem Geschäftsführer des Brenner's Park-Hotel & SPA überreicht. Das Fünf-Sternehotel engagiert sich seit vielen Jahren im Golf-Club und richtet Turniere aus.





Clubterrasse-Impressionen



Das Ehepaar Krause
in ständiger
Bereitschaft für
die Gäste.

Der Präsident Prof. Dr. Hans-Jörg Augustin sowie die Clubmitglieder legen sehr viel Wert auf Tradition, Eleganz und Etikette. Ein wichtiges Muss im Golfsport ist die Bekleidung. Bei Siegerehrungen werden die Herren im Blazer erwartet. Ebenso sollten Baseball-Mützen nicht falsch herum getragen werden. Die Ladies sollten nicht mit kurzen Shorts, kurzen Röcken, Tops, Träger-T-Shirts mit durchsichtigen oder netzähnlichen Stoffen spielen.

DAS GEMÜTLICHE CLUBHAUS

Ein wunderschönes Ambiente, eine herrliche Terrasse zum Plauschen und ausruhen bietet das Clubhaus, um den die Baden-Badener immer wieder beneidet werden. Das Clubrestaurant wird von Ehepaar Krause geleitet, die ihre Gäste gerne mit kullinarischem Raffinesse verwöhnen.

EIN SOMMER HIGHLIGHT:

Wettspiel nach Stableford – vorgabenwirksam –
Spieler mit einer Clubvorgabe von 37 bis 45 müssen mit der Stammvorgabe -36 antreten.

Traumhaft Golfen am 2. Juli 2005?

Das DORINT SOFITEL MAISON MESSMER und der Golfclub Baden-Baden veranstalten für alle Golfamateure den ertsen Dorint Sofitel Maison Messmer Cup. Melden Sie sich an und gewinnen Sie tolle Preise... Bei Interesse hinterlassen Sie bitte direkt im Hotel Ihre Anschrift.

Mitgliederzahl des Golfclubs: 673 (Stand Ende 2004)

Der Golf-Club hat eine hervorragende Jugendabteilung mit 160 Mitglieder, die mit viel ehrenamtlichen Engagement von Susanne Kaufmann geleitet wird.

Zweit- und Jahresmitgliedschaften sind möglich.

Golf Club Baden-Baden | Fremersbergstr. 127
76530 Baden-Baden | Fon/Fax 0 72 21-2 35 79
E-Mail: info@golf-club-baden-baden.de
Clubhaus Restaurant: Fon 0 72 21-2 35 27



**Sportliche Frische, Landschaft
und Sonne – das erleben Sie
intensiv im trockenen Weißen
Burgunder aus Varnhalt!**

WG Varnhalt, Weinsteige 11
76534 Baden Baden
Fon 07223-5359
Fax 07223-60184
baden@baden-riesling.com
www.baden-riesling.com

3. und 4. September 2005
Varnhalter Dorffest mit
romantischem Weingenuss





Brandau Catering

Baden-Baden, die „Sommer-Residenz Europas“, große Künstler wie Clara Schumann, Iwan Turgenew oder Fjodor Dostowjewski machten sich die Kleine Stadt an der Oos zu ihrem Lebensmittelpunkt. Szene des internationalen Treffpunktes alljährlich war schon immer das Pferderennen in Iffezheim.

STARS UND STARLETS

Sehen und gesehen werden, ist die Devise und auch allzumenschliches Vergnügen beim Pferderennen in Iffezheim. Prominente wie: Hera Lind, Andrea Kiewel, Frank Elstner, Heiner Lauterbach, Uwe Ochsenknecht oder Verona Feldbusch-Pooth geben sich die Ehre.

DAS FRÜHSTÜCK AUF DER RENNBAHN

Seit Beginn der achtziger Jahre trifft „man“ sich zum Rennbahnfrühstück in Iffezheim, um den Pferden bei der Morgenarbeit zuzuschauen, oder Tipps für die Wetten einzuholen. Zwischen 7 und 10 Uhr werden Rühreier, Brötchen und Champagner serviert.

DIE BÉNAZET-TRIBÜNE

Mit dem Neubau der Bénazet-Tribüne vollendet sich nun die Philosophie des Internationalen Clubs e.V.. Jeder Gast soll sich nun als V.I.P. fühlen. Es gibt nun erstmals in der Rennbahngeschichte ein durchgängiges Angebot von rustikal (Bierzelt) bis exklusiv (Brenners Lounge) für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel. Zudem sind viele Plätze für das allgemeine Publikum zugänglich gemacht worden. Zu den Highlights des Gesamtgebäudes gehört die „Brenner's Lounge“. Es ist das erste Mal, dass eines der international führenden

DAS GROBE EREIGNIS – FRÜHJAHRSMEEETING IN IFFEZHEIM



Luxushotels – das Brenner's Park-Hotel & Spa, das seit Generationen mit überaus großem Erfolg die Philosophie „Lebensart. Im Einklang mit der Natur“ in kultivierte Gastlichkeit umsetzt, auf einem Rennplatz in eine so exponierte Kooperation mit einem Rennveranstalter tritt. Das hat selbst der königliche Rennplatz von Ascot nicht zu bieten. In der Brenner's Lounge wird der Gast in exklusiver Intimität Hospitality auf Weltniveau erleben.

Die Bénazet-Tribüne (und die Große Sattelplatz-Tribüne) werden von der Brandau Catering Service GmbH+Co KG aus Baden-Baden bewirtschaftet. „Wir haben uns für ein leistungsstarkes, regionales Unternehmen entschieden“, sagt der Kaufmännische Leiter des Internationalen Clubs, Klaus Zellmann. „Brandau hat das überzeugendste Konzept vorgelegt. Mit der Bénazet-Tribüne betreten wir ja ein Stück Neuland. Deshalb sind wir froh, auf einen Event-erfahrenen Partner zurückgreifen zu können.“ Die Zusammenarbeit mit der Firma Brandau, die auch die Deutsche Touren Meisterschaft DTM bedient, begann der Club bereits im vergangenen Jahr. Brandau Catering Service ist auch für das traditionelle Rennbahn-Frühstück während des Frühjahrs-Meetings zuständig.





DER PRÄSIDENT DES INTERNATIONALEN CLUBS

Der Präsident – zur Zeit „Seine Königliche Hoheit Bernhard Prinz von Baden“.

Mit der Führung des Hauses BADEN ist er durchaus gut beschäftigt. „Es macht mir Spaß das historische Erbe zu bewahren und alte Traditionen aufrecht zu erhalten. Deswegen habe ich auch die Präsidentschaft des Internationalen Clubs ange-

nommen. Der Pferdesport ist bedeutsam für die hiesige Region. Baden-Baden hat hier eine Sonderstellung und ist eine bedeutende Plattform auch für die Politik.

Wir haben 10,2 Millionen Euro für eine neue Tribüne investiert, weil wir an die Zukunft glauben, das ist einmalig in Deutschland. Der Rennsport ist unterhaltsam für Jeden, ob er nun wettet, oder sich nur für die Damen mit den eleganten Hüten interessiert, der Pferdesport ist eine alte Tradition, die immer noch lebendig ist“.



Fotos: Julian Lübeck

WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE AUF DER WEBSITE DES INTERNATIONALEN CLUBS

www.baden-galopp.com
Internationaler Club e.V.
Lichtenthaler Allee 8
76530 Baden-Baden
Fon 07221 – 2112 – 0
info@baden-galopp.com

TERMINE FRÜHJAHR-S-MEETING 2005

21.05.2005 Samstag
22.05.2005 Sonntag
24.05.2005 Dienstag
25.05.2005 Mittwoch
28.05.2005 Samstag
29.05.2005 Sonntag

Beginn: 13.30 Uhr



**Mit Varnhalter Riesling
setzen Sie immer
aufs richtige Pferd!
Weingenuss stilvoll und
originell erleben.**

WG Varnhalt, Weinsteige 11
76534 Baden Baden
Fon 07223-5359
Fax 07223-60184
baden@baden-riesling.com
www.baden-riesling.com

Kulinarische Weinverkostungen,
mit dem Winzer durch die Reben,
Weinlesebeteiligung,
Rebenpatenschaft

Neues erleben • prickeln • Lebensfreude • Eindrücke • Feste



Vinarium ist eine sinnvolle Verbindung von Wein und Erlebnis. Vinarium definiert Genüsse neu und setzt auf feine erlesene Weingüter, die den Weinausbau noch als Handwerk verstehen und höchste Qualitätsansprüche erfüllen. Vinarium offeriert ständig wechselnde Verkostungen, berät individuell und freundlich fachkundig und überzeugt durch ein tolles Preis-Genuss-Verhältniss!

Weingenuss mit allen Sinnen erleben bedeutet riechen, schmecken, sich gemeinsam herantasten, Bedürfnisse und Interesse wecken, versteht sich als Austausch von Begehrlichkeiten und ist ein ständiges Aufeinanderzugehen.

Die Vinarium-Küche ermöglicht kulinarische Erlebnisse mit allerlei Köstlichkeiten in den dafür eigens vorgesehenen Räumen. Weinreisen in nahe und ferne Weinbaugebiete, Kochkurse mit renommierten Kochvirtuosen und Winzertalks in erlesener Runde sind neben immer wiederkehrenden kleinen Seminaren gern gesehene Höhepunkte.

Vinarium inspiriert auch Sie – besuchen Sie uns!

Auszug aus unserem aktuellen Programm:

Badische Burgunder im Vergleich

Unter diesem Motto verkosten wir interessante Gewächse der Burgundersorten Chardonnay, Weissburgunder, Grauburgunder und Spätburgunder dreier bedeutender Weingüter aus Baden: Freiherr von und zu Franckenstein aus der Ortenau, Bercher-Schmidt aus dem Kaiserstuhl und Heinemann vom Markgräfler Land.

Freitag, **3. Juni 2005**, 19.00 Uhr
Veranstaltungsort: Vinarium Zink, Bühl-Vimbuch
39,- € pro Person

Piemont

Piemont ist unbestritten eine der spannendsten Weinbauregionen Italiens. Weine von zwei ausgewählten Spitzenerzeugern, Ada Nada aus der berühmten Gegend um Alba und Angelo Negro aus dem bekannten Roero, werden wir an diesem Abend degustieren und genießen.

Es erwartet Sie eine vielfältige Probe mit erstklassigen Weinen aus den wichtigsten Rebsorten des Piemont: Nebbiolo (Barolo und Barberesco), Barbera, Dolcetto und Arneis.

Freitag, **17. Juni 2005**, 19.00 Uhr
Veranstaltungsort: Vinarium Zink, Bühl-Vimbuch
39,- € pro Person

Vinarium
ZINK
...hier kann ich Wein erleben!

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag 9.30 – 13.00 Uhr
bis Freitag 15.00 – 18.30 Uhr
Samstag 9.30 – 13.00 Uhr

Vinarium Zink • Vogesenstr. 2a • 77815 Bühl-Vimbuch
Tel.: 072 23/98 62 26 • Fax: 072 23/98 62 12
email: info@vinarium.de • internet: www.vinarium.de

Sommer • Düfte • Genüsse • Ideen • neue Bilder • unbeschwert sein





LA CUCINA DELLA PASSIONE – EINE KÜCHE MIT LEIDENSCHAFT

Schloss Neuweier, von jeher ein Treffpunkt und Geheimtipp in der Szene, in einer einzigartigen Umgebung, inmitten der Weinreben und immer einen Umweg wert. Treffpunkt der Superlative mit südlich-mediterraner Kulinarik.

„Räume der Sinne“ und die „Küche der Leidenschaft“, ein idealer Ort für Gourmet-Koch Armin Röttele, der nun mit seiner Frau Sabine die Gäste verwöhnt.

„Kreativität, Erfahrung, handwerkliches Können und nur beste Grundprodukte sind die Voraussetzung für eine wahre Küche der Leidenschaft, der – La Cucina della Passione“, so Röttele, der bereits in der Fischerzunft bei André Jäger, Relais & Gourmand Schaffhausen (CH), bei Roland Jöhri, Relais & Gourmand St. Moritz (CH) und dem Albergo Giardino, Relais & Chateaux, in Ascona (CH) kochte.

Im Schloß Neuweier wird aber auch mit badischen Einflüssen gekocht.

Ein beliebtes Gericht aus Rötteles Küche ist: Spagettini in Fisch-Fumè mit Peperoncini, Knoblauch und Crevetten und hausgemachtes warmes Chiabatta-Brot, dazu ein Glas Riesling, natürlich die Alte Rebe vom Mauerberg, aber auch Ravioli mit Ochschwanz gefüllt an Barolo-Sauce wird sehr geschätzt.

Ob im verglasten Wintergarten, oder auf der wunderschönen Outdoor Terrasse, bei Rötteles schmeckt es immer.

Und für die Zigarre danach, kombiniert mit einem Malt Whisky, steht die Keller-Bar zur Verfügung.

Aber die schönsten und besten seiner Rezepte verrät er in seinem Kochbuch mit italienisch-mediterran inspiriert, betörend leichter Küche vom Feinsten, das mit dem Gourmand World Cookbook Awards 2001, „Best Italian Cuisine Book 2001“ als bestes italienisches Kochbuch ausgezeichnet wurde.

Interessant aufgebaut sind die Rezepte in seinem Buch. Da gibt es Gerichte zum Aperitif, wie Bruschette mit grünem Spargel und Parmaschinken oder Parmesan und Trüffelöl. Es folgen Gerichte zum Frühling, wie marinierte, weiße Spargel mit Culatello-Schinken, Sommer, wie kalte Artischockensuppe mit Tintenfisch und gefüllten Riesenkrevetten, und Herbst, wie Rehrücken mit Kastanienspätzle und Balsamico-Kirschen, sowie Hummer-Orientalische Menüs, Pralinenrezepte vom feinsten, Brötchen, Grundrezepte und Garnituren. Der Leser lernt etwas und die Lust zum Nachkochen tritt schnell ein, beim Betrachten der wunderschönen Fotos.

Seine Ideen holt er sich, wenn er sich auf die „Harley“ schwingt und Zeit und Raum hinter sich lässt.

Fast ein Jahrzehnt wirkte er als Küchenchef des „Giardino“ Hotels Ascona im schweizerischen Tessin, das unter dem Mentor Hans C. Leu als die Kaderschmiede der Schweizer 5-Sterne-Hotellerie galt.

Eine ähnlich Karriere hat seine Frau SABINE RÖTTELE hinter sich: klassische Ausbildung zur Restaurantfachfrau, Gastgeberin und Sommeliere in Deluxe Hotels, Relais & Châteaux Häusern und Relais Gourmands Restaurants in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Weinhandelsdiplom im Berufszentrum Wädenswil, Schweiz. Immer fröhlich und gutgelaunt steht sie mit ihrem Serviceteam den Gästen zur Verfügung.

Unbedingt rechtzeitig buchen, denn die Gourmet-Oase ist ziemlich ausgebucht!



Familie Armin & Sabine Röttele
Ruhetag: Dienstag (ausser während der Rennwochen)
Küche: durchgehend von 12.00 – 21.30 Uhr
Mauerbergstrasse 21 | D-76534 Baden-Baden/Neuweier
Telefon/Fax 07223 95 70 555 | Fax 07223 95 70 556
info@armin-roettele.de | www.armin-roettele.de

ART OF FOOD –

BEGNADETE KÖCHE

Sie stehen in der Küche und holen sich die Sterne vom Himmel. Im Fernsehen rühren sie die Schüsseln und schnibbeln das Gemüse. Köche – voller Temperament und Leidenschaft. Festival der Spitzenköche zu Gast im Brenner's Park-Hotel SPA.

DIE GASTGEBER:

Brenner's Park-Restaurant, Chefkoch Andreas Krolik und sein Team, ausgezeichnet mit 16 Punkte im Gault Millau, zwei Kochmützen, und fünf Bestecke.

„Wer mit beiden Beinen auf dem (Küchen) Boden bleibt, wird schwerlich abheben zu den Sternen. Gleich bleibend einen guten Ruf zu haben ist allerdings auch ein erstrebenswertes Ziel – und genau dieses hat die weiße Brigade im Brenner's über Jahrzehnte hinweg verfolgt“. (Albert Kellner, ehem. F&B-Manager)

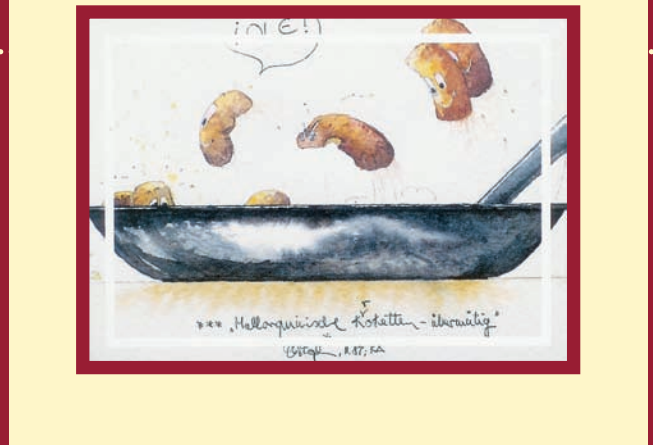
Rudolf Pellkofer, Küchenchef von Brenner's, legt Wert auf absolute Frische und beste Naturprodukte, ist aber auch allem Neuem gegenüber aufgeschlossen. In Zusammenarbeit mit Sous-Chef Andreas Krolik präsentierten sie beim Dinner, als Dessert: Tarte von der Valrhonasschokolade mit Mandarinen-Olivenöl aromatisiert, Muscat de Beaume de Veniseis und Ragout von Bühler Zwetschgen. Und als „Sahnehäubchen“ Olivenölpralinen. Pellkofer benutzt Olivenöle, mit Zitronen, Orangen, Mandarinen oder Bergamottessencen der Firma L'AGRICOLA, die im Rahmen des Festivals auch eine Olivenverkostung anbieten.

Ein Tipp von Wolfgang, Bach L'AGRICOLA für schöne Haut: Mandarinenöl, Honig, und fettarme Milch in den Mixer und dann auf die Haut geben und eincremen, auch zum duschen und baden geeignet.

Es kamen angereist:

Drei Sterne Koch Emile Jung, Küchenchef von AU CROCODILE aus Strasbourg, zweitbesten Somelier Frankreichs. Sein Hauptgericht: Kalbsmedaillon „Castel Novel“ und gebratene Entenleber mit grünem und weißem Mangold und Roseval-Kartoffeln.

Ein Sterne Koch Stefano Catenacci, Küchenchef von Restaurant OPERAKÄLLAREN aus Stockholm, Schweden wurde ausgezeichnet mit „Bestes Restaurant in Schweden“. Seine



26



alle Food-Fotos aus: Brenner's Ein Grand Hotel und seine Küche, Hampp Verlag, Stuttgart 2002

Vorspeise: Langustinenschwänze mit Sahne-Meerrettich und Zitronenschaum.

Zwei Hauben Koch Martin Sieberer von HOTEL TROFANA ROYAL aus Ischgl, Österreich wurde zum „Koch des Jahres 2000“ gekürt. Sein Hauptgericht: Rehrücken mit Schwarzbierhonig glaciert Safranapfel und Sellerie mit Gewürzblatt.

Ulf Braunert, Küchenchef von ALBERGO GIARDINO aus Ascona, Schweiz, inspirierte mit italienischer Kulinarik, seine Vorspeise: gebackener Thunfisch im Parmesanmantel auf Kartoffel-Artischocken-Salat.

Der nächste Termin:

Begnadete Köche vom 28. Oktober bis 1. November 2005 im Brenner's Park-Hotel & SPA.

Eine etwas andere Variante ist die Brenner's Küchenparty. Ein Fest für Freunde. Schon der Eingang durch die Garage direkt in die Küche, hat etwas Besonderes und die Krawatte darf auch im Schrank bleiben. Den Köchen mal über die Schulter schauen bei fetziger Musik von DJ Leon. Champagner trinken, Austern schlürfen, Scampi-Spieße und Garnelenschwänze essen. Savoir-Vivre vom Feinsten.

Es kochten:

Thomas Martin aus dem Louis C. Jacob in Hamburg. (1 Michelin Stern), Mario Corti aus dem Mandarin Oriental in München (15 Punkte Gault Millau), Tobias Kofmel aus dem Park Hotel Vitznau, Schweiz (15 Punkte Gault Millau) und last not least Andreas Krolik aus dem Brenner's.

Die nächste Brenner's Küchenparty findet am 29. November 2005. Frühbuchen lohnt sich, sonst ist die Party ausgebucht! Tel. 07221-9000-0 information@brenners.com | www.brenners.com

v.r.n.l.: Emile Jung Küchenchef von AU CROCODILE, Strasbourg - Elsass - Frankreich, Rudolf Pellkofer, Küchenchef Brenner's Park-Hotel & SPA, Andreas Krolik, Sous-Chef

Stefano Catenacci, Küchenchef von OPERAKÄLLAREN - Stockholm - Schweden

Martin Sieberer, Küchenchef von Hotel TROFANA ROYAL Ischgl - Österreich

Ulf Braunert Küchenchef von ALBERGO GIARDINO - Ascona - Schweiz



DER KULINARISCHE GENUSS – OLIVENÖL

Deutschlands führendes Magazin für kulinarische Lebensart hat bei der Verkostung von rund 1000 Olivenölen aus aller Welt, d. h. aus dem gesamten Mittelmeerraum, Südafrika, Kalifornien, Chile und Australien, COROVITA in den Kreis der 35 besten aufgenommen. Unter den Olivenölen aus biologischem Anbau kam Corovita unter die besten zwei.

Getestet wurde unter professionellen Bedingungen von einer internationalen Jury, bestehend aus Experten aus Deutschland, Griechenland, Italien und Spanien.

Es war der größte Olivenöltest dieser Art in Deutschland und stellt die höchstmögliche Referenz hierzulande dar. COROVITA Bio Olivenöl genügt höchsten Ansprüchen.

Corovita Olivenöl stammt aus dem Nordwesten der Türkei, nicht weit von der weltberühmten historischen Stadt Troja entfernt. Bereits in der Antike hat man hier Olivenbäume angepflanzt bzw. Olivenöl produziert. Der Erntevorgang erfolgt sehr schonend und per Hand, um die charakteristischen Aromen zu erhalten. Der niedrige Säuregehalt ist das Ergebnis eines optimierten Arbeitsprozesses und strenger Kontrollen vom Mutterboden bis zum Produkt.



Auf dem Familienbesitz befinden sich ca. 6.000 Olivenölbäume der Sorte Koroneiki. Sie erstrecken sich über ein Gebiet von ca. 15 ha und umfassen sowohl Hang und Flachlagen. Alle Ländereien befinden sich in unmittelbarer Nähe zum Meer – ein erheblicher Vorteil für die Qualität, das dadurch entstehende Klima erzeugt ein

wesentlich milderen Geschmack des Olivenöles, da der Wind des Meeres im Sommer kühlt und im Winter Frost vermeidet! Corovita – das milde Olivenöl.

100 % eigene Ernte, Fabrik und Vertrieb der Familie Sen
Corovita Bio-Oliveöl GmbH

Weißer Rainpfad 6 | 65812 Bad Soden

Tel.: +49 (0) 6196 655 802 | Fax: +49 (0) 6196 655 803

info@corovita.com | www.corovita.com

Labor- und Testergebnisse downloadbar | Produktionsvideos online

VARNHALTER WEINFLAIR

Varnhalt, Stadtteil von Baden Baden und berühmt für seine Rieslingweine. Seit 1933 besteht schon die Winzergenossenschaft Varnhalt, mit heute etwa 350 Winzern und einer Rebfläche von 82 ha. Die Weinberge sind die ersten, an der vor 50 Jahren ins Leben gerufenen badischen Weinstraße.

Bepflanzt sind die steilen, sonnendurchfluteten Südhänge hauptsächlich mit Riesling. (80 %). Daneben im Anbau sind Spätburgunder mit 8 %, Müller Thurgau mit 6 %, Weißer Burgunder mit 3 %, außerdem etwas Dornfelder, Bacchus und Gewürztraminer.

Die Reblagen beinhalten: Varnhalter Klosterbergfelsen, Varnhalter Steingrübler, Varnhalter Sonnenberg und Sinzheimer Frühmessler.

Seit dem Jahr 2000 werden auch die Trauben des Klostersguts Fremersberger Feigenwäldchen ausgebaut. Bei der Josephkappelle am Klosterberg ist ein Rebsortengarten mit über hundert internationalen Rebsorten von der WG Varnhalt angelegt.

Seit langem dem Riesling verpflichtet, stellt der Varnhalter Steingrübler Rieslingsekt eine vielprämierte Varnhalter Spezialität dar.

Alle Trauben werden mit Hand gepflückt, sorgfältig und schonend verarbeitet. Gezügelte Gärung, Einsatz von sorgfältig selektierten Hefen, sowie strenge Ertragsbegrenzung sind für die WG selbstverständlich. Das Ergebnis sind frische, kernig-vollmundige Rieslingweine.

Eine Besonderheit ist das traditionelle Recht, die Weine in Bocksbeutel zu füllen.

Trockene Riesling- und Weißburgunderweine eignen sich besonders als Begleiter zur feinen Küche.



Lieulich fruchtige Kabinettweine, Spätlesen, Auslesen bis hin zum edlen Riesling Eiswein runden das Sortiment feinsten Weine ab. Varnhalter Weine sind mittlerweile auch in Kanada, USA, Niederlande, und England beliebt.

Die WG bietet unter anderem: sechsteilige Hobbywinzerseminare, sowie Seminare für Gastronomie-Servicepersonal und Teilnahme bei der Weinlese, sowie fachlich geleitete Weinbergwanderungen, Kellerbesichtigungen und Weinproben in deutsch und englisch.

Emil Kopp ist bekannt für kulturelle Veranstaltungen mit Musik und Mundart bei Wein und Kelter; aber auch musikalische Menüs laden ein zum Genießen und machen die WG Varnhalt immer wieder zum interessanten Treffpunkt.

(Übrigens kann man in der Winzergenossenschaft auch Wein direkt kaufen und auch probieren.)

WG Varnhalt, Weinsteige 11, 76534 Baden Baden

Fon 07223-5359 | Fax 07223-60184,

baden@baden-riesling.com | www.baden-riesling.com

EIN STERN UNTER STERNEN

Seine Karriere geht steil nach oben. 1955 in der Nähe von Baden-Baden geboren, verlebte er eine glückliche Kinder- und Jugendzeit. Durch seine Großeltern inspiriert, erwachte recht früh seine Vorliebe für Naturprodukte. 1973 begann er seine Kochlehre im Mönchs Waldhotel. Schon 1974 kochte er für das sehr bekannte Zwei-Sterne-Restaurant "Stahlbad" in Baden-Baden und wechselte 1976 zu Familie Finkbeiner über nach Baiersbronn. 1991 folgte die Auszeichnung „Koch des Jahres“ im Gault Millau, 1992 drei Sterne im Michelin, seit 1992 hat er als einziger Koch in Deutschland die Höchstbewertung aller Restaurantführern. Er schrieb zwei Kochbücher und es wurde ihm die Verdienstmedaille des Landes Baden-Württemberg und des Tourismusverbandes BW verliehen. Wer bei ihm essen möchte, muss 4-6 Monate vorbestellen.

EIN GESPRÄCH MIT DER HERAUSGEBERIN GRAETHA HESSEL-LUBAECK UND DEM KÜCHENCHEF DER SCHWARZWALDSTUBE HARALD WOHLFAHRT IM HOTEL TRAUBE-TONBACH.



LIFE ART: Was ist der Grund Ihres Erfolges?

HARALD WOHLFAHRT: Ehrgeiz, Talent, Fleiß, Intuition und sich selbst treu bleiben. Kreativ überzeugen mit dem, was vorgegeben ist. Der Mensch ist wie eine Pflanze, Erfolg schlägt Wurzeln, wenn der Mensch Geduld hat, dann trägt der Baum auch Früchte. Es ist wichtig, das Niveau zu halten, auf dem man sich befindet.

LIFE ART: Und wohin geht ein Sternekoch in Urlaub?

HARALD WOHLFAHRT: Ich habe eine Frau und drei Kinder. In den Sommerferien machen wir meist Cluburlaub und im Winter schau ich gerne mal über den Tellerrand hinaus z.B. in Paris, um Trends mitzubekommen und „wach“ zu bleiben. Wer nicht mit der Zeit geht, der geht mit der Zeit.

LIFE ART: Ist es nicht anstrengend immer TOP zu sein?

HARALD WOHLFAHRT: Vor einigen Jahren befand ich mich in einem Umdenkungsprozess. Ich versuche nun bewusster zu leben und möchte nicht nur engstirnig meine Ziele verfolgen. Die berufliche Karriere ist nicht alles, ich bin auf dem Weg gelassener zu werden und versuche mich nicht so ernst zu nehmen. Für manch einem ist das Leben schon vorbei, bevor er es begriffen hat. Ich bin der Mensch Harald Wohlfahrt und nicht die Nummer Eins. Wenn ich mit mir im Klaren bin, kann

niemand mir etwas Böses. Ich behandle die anderen auch so, wie ich behandelt werden möchte.

LIFE ART: Was ist Ihr Ziel?

HARALD WOHLFAHRT: Die drei Sterne zu erhalten. Die Kapazitätsgrenze ist erreicht.

Speisekarte vom Restaurant Traube-Tonbach



■ Fullservice rund um den Bogen- und Coldset-Rollendruck

■ Mehr Infos unter: www.greiserdruck.de

Wir machen Information verfügbar Tag und Nacht

GREISERDRUCK
print | medien | logistik

Karlsruher Str. 22, 76437 Rastatt
Telefon +49 7222 105-0
Telefax +49 7222 105-137
E-Mail info@greiserdruck.de

Das Restaurant le Jardin de France ist eine echte Botschaft aus Frankreichs reichem Garten. Spezialitäten genießen aus der Sterneküche von Stéphan Bernhard bei erlesenen Weinen und hervorragendem Service im außergewöhnlichen Ambiente des Goldenen Kreuzes.



ESSEN UND TRINKEN WIE GOTT IN FRANKREICH

„Gewonnen hat der Franzose Stéphan Bernhard auch mit seinen Erdbeervariationen in altem Balsamico. Der sehr gute Service agiert mit viel mehr Charme und verbreitet eine äußerst angenehme Atmosphäre. Lauschiger Innenhof, modernes Ambiente“.

Der Guide 2005 für Feinschmecker (DER FEINSCHMECKER), drei von fünf möglichen F's

„Oft ein verführerisches Vorzeichen für eine exzellente Küche, denn dort, wo man sich die Mühe macht, das Brot



noch selbst zu backen, kann man sich auf das Qualitätsbewusstsein der Küchencrew verlassen, und das ist im Le Jardin de France nicht anders. Stéphan Bernhard, den es nach langjähriger Erfahrung als Küchenchef in der französischen Sterne-Gastronomie vor dreieinhalb Jahren

nach Baden-Baden verschlug, legte schon immer größten Wert auf die Güte seiner Zutaten, und so stammen fast alle Produkte aus dem Elsass, wo er sich schon vor seiner Zeit in Baden-Baden einen Stamm von Lieferanten aufgebaut hat, die wissen, dass bei ihm nur absolute Topware zum Einsatz kommt. Obst und Gemüse kommen in der Saison vom Hof der Schwiegereltern und der Fisch direkt aus der Bretagne.

Stéphan Bernhard und seine perfekt eingespielte Küchencrew folgen dem Grundsatz, dass wirklich gute Dinge keine Schnörkel brauchen. Sie wirken aus sich selbst heraus. Das spricht allerdings nicht gegen Kreativität, nicht umsonst wurde das Restaurant gerade in die Riege der 650 besten Restaurants der Republik aufgenommen. Aus: A LA CARTE

Die Gerichte lassen das Wasser im Munde zerfließen: Brust vom Hähnchen mariniert in Himbeeressig mit Estragon auf Avocado und säuerlicher Creme mit Schnittlauch.

Gebratene Entenleber auf einem Apfel-Rhabarber Kompott und Banuyls-Jus.

Frische Morcheln "à la Crème" mit Kräutern in Blätterteig und grüner und weißer Spargel.

Croustillant von bretonischen Langustinen und Frühlingsgemüse an Orangenvinaigrette mit Olivenöl.

Und wer gerne mal ein Sternegericht nachkochen möchte, geht am besten vorher zum Kochkurs, denn unter dem Motto: „Apprenti Marmiton au Le Jardin de France“ werden regelmäßig von Sternekoch Stephan Bernhard Kochkurse angeboten mit unterschiedlichen, aber sehr umfangreiche Küchenthemen, dort kann jeder seine versteckten Talente als Hobbykoch bzw. -köchin entdecken.

Thema: Leichte Fischgerichte für den Sommer
Sonntag 12.06.2005 | Kursbeginn 15h30 Uhr

Thema: Kochen mit Wildkräuter
Sonntag 26.06.2005 | Kursbeginn 15h30 Uhr

Unter dem Stichwort „Repas d'Affaires“ gib's jetzt auch an Wochentagen ein Business-Menü.

Im Goldenen Kreuz, Sophie u. Stéphan Bernhard
Lichtentalerstr. 13 | 76530 Baden Baden
Fon 07221 300 78 60 | Fax 07221 300 78 70
info@lejardindefrance.de | www.lejardindefrance.de

Öffnungszeiten:
12.00 – 14.00 Uhr
19.00 – 21.30 Uhr.

Ruhetag:
Montag ganztags
und Dienstag
Mittag.

Französische Küche
Markt- und
Saisonorientiert,
Vorspeisen von 19.-
bis 26.- Euro,
Hauptgerichte von
22.- bis 32.- Euro

50 Sitzplätze innen,
25 auf der
Außenterrasse



Die beiden Brüder Torsten und Karsten Kamm haben sich zu einer Gemeinschaftspraxis im Goldenen Kreuz, Baden-Baden, niedergelassen. So ästhetisch, wie die Praxis, ist auch ihr Konzept für schöne Zähne: schnell,

sanft, perfekt, schön und so dauerhaft wie möglich“ und das alles im ganzheitlichen Sinne.

Im Vorabgespräch wird der Therapieplan mit dem Patienten aufgebaut. Nicht nur die Zähne werden untersucht, sondern auch andere mögliche Zusammenhänge zwischen Zahnerkrankungen und dem allgemeinen Gesundheitszustand werden beleuchtet. Einige Erkrankungen haben nämlich ihren Ursprung in defekten Zähnen. „Unser Ziel ist es, durch umfassende Beratung, Planung und gezielte Durchführung in wenigen Sitzungen hochästhetische biologisch verträgliche Gesamtanierungen zu ermöglichen, die Jahrzehnte, wenn nicht ein Leben lang halten soll“, so Dr. med. Torsten Kamm, der unter anderem auch in Amerika sein Wissen aufgebessert hat.

DER SANFTE WEG ZU SCHÖNEN ZÄHNEN

Eine wichtige Säule des Praxiskonzeptes beinhaltet die Lehre der Meridiane. Die Zähne stehen über die Meridiane in Verbindung mit den Organen (Odontone), die auf diesem Wege auch beeinflusst werden können.

Dass Patienten während der Behandlung ihre Lieblingsmusik hören, oder einen Videofilm sehen können, ist selbstverständlich. Ebenso die Fürsorge bei Menschen, die Angst vor Schmerzen haben, sowie die Sanierung von Zahnherden, Amalgam- und Schwermetall. Implantologie, Paradontologie und kosmetische Korrekturen sind keine Fremdwörter, sondern gehören zum Alltag des gesamten Praxisteams.

Wichtig ist auch die Zusammenarbeit mit Spezialisten, wie Narkoseärzte und vielen alternativen Heilverfahren, als da wären: Homöopathie, Akupunktur und TCM, Musiktherapie oder Vitalfeldtherapie, um optimale Ergebnisse zu erzielen, denn: ein schönes Lächeln schafft viele Freunde. (Greta Hessel)

ZAHNGESUNDHEIT BADEN-BADEN

Lichtentalerstr. 13 | 76530 Baden-Baden

Fon 07221- 391020 | Fax 07221- 391025

info@Z-B-B.DE | www.Z-B-B.DE

Erfolg durch Harmonie

Erfolg ist kein Zufall. Wechseln häufig Ihre Mitarbeiter? Ist das Betriebsklima in Ihrem Unternehmen angespannt? Nehmen Sick-Building, Mobbing und Burnout-Symptome zu? Dann ist etwas nicht so im Fluss, wie es sein sollte. Es fehlt die Energie, die das Wohlbefinden, den Optimismus, die Kreativität fördert und zum unternehmerischen Erfolg führt.

Energetisches Feng Shui bringt in solchen Fällen die Harmonie zurück. Die Menschen und ihre Umgebung kommen wieder in Einklang. Es wird Raum für konstruktive, persönliche und unternehmerische Entwicklung geschaffen. Das über 40-köpfige Team der Akademie für Feng Shui & Visionäre Führung verbindet das uralte Wissen der chinesischen Energielohre Feng Shui (Wind und Wasser) mit den Werten der westlichen Welt. Es geht immer darum, die innere Zufriedenheit und die Loyalität sowohl bei der Führung als auch bei den Mitarbeitern fürs Unternehmen zu fördern. Die Lösungen sind individuell. Die Feng Shui-Berater begleiten Sie auf Ihrem Weg zu neuen Visionen, zur inneren Freude und zum Erkennen der Wichtigkeit von Loyalität.



Akademie für Feng Shui & visionäre Führung Business - Privat - Garten

Leitung: Dr. Gabriele Ansoerge und Khristin D. Randazzo,
Telefon (0228) 45 50 48 - Fax: (0228) 45 10 79.

2. Feng Shui Business Forum am 15.11.2005, Anmeldung telefonisch erbeten.
Bitte kostenlose Infobroschüre der Akademie anfordern.

www.feng-shui-vision.com



EIN HAUCH VON SÜDEN – STOFFE AUS DER PROVENCE

Seit vielen Jahren fährt Bettina Dieth in die schöne Provence und erfreut sich an den warmen Farben der Landschaften. Wenn sie nach Hause kommt, zehrt sie von den farbenfrohen Stoffen, die sich ihr auf den französischen Märkten in großer Vielfalt anbieten.

Da sie gerne Gäste einlädt, kann sie ihren Tisch immer in südfranzösischen Farben tauchen. Dies gefiel ihren Freunden so sehr, dass sie das nächste Mal Stoffe und Tischwäsche für den ganzen Freundeskreis mitbringen musste.

So wurde die Idee geboren, die wunderschönen Stoffe nach Deutschland zu importieren.

Nach einer Odyssee durch Messen und Fabriken in Frankreich, konnte sie endlich einige kleine Fabrikanten finden, die gerne bereit waren, exklusive Stoffe – und keine Massenware – nach Deutschland zu liefern.

Diese, mittlerweile freundschaftliche Geschäftsverbindung bietet ihr eine fortdauernd, gleichbleibende Kollektion feiner und ausgefallener Dessins.

Neben der bereits gefertigten Tischwäsche verkauft sie die Stoffe auch am laufenden Meter. Zusätzlich bietet ihr Nähservice die Möglichkeit, alles nach den Wünschen der Kunden nähen zu lassen.

Und weil zur Provence auch die herrlichen Düfte gehören, hat sie ihre Produktpalette mittlerweile um eine ganze Reihe von Duftaccessoires erweitert.

Dazu gehören u.a. natürlich die rein pflanzlichen Seifen (in verschiedenen Duftrichtungen, wie z.B. coco, miel, lait, orange, citron, herbes de provence...)

Es gibt exklusive Raumdüfte (Parfum d'Ambiance) sowie Eau de Linge (Bügelwasser) in verschiedenen Duftnoten (rose, lavande etc.).

Sämtliche Artikel können über das Internet bezogen werden. Für nähere Informationen steht Bettina Dieth auch gerne telefonisch zur Verfügung.



Bettina Dieth



ZWISCHEN HAXEN UND KAVIER

Baden-Baden, Altstadtzentrum, Schwarzwaldidylle und bayrische Gemütlichkeit. Japanische, amerikanische und russische Gäste stehen, staunen und fotografieren vor dem, mit roten Geranien verzierten Hotel Laterne, und dem blau-weiß geschmückten Löwenbräu.

So ist sie, die Vorstellung von der bayrisch-deutschen Gastlichkeit. Im Biergarten auf der Terrasse, unter alten Bäumen sitzend und die Haxen mit Knödel verspeisen, dazu ein Maß frisch gezapftes Original Löwenbräu, bedient vom Service in Lederhosen und Trachten, da lacht das Touristenherz und die Fahrt nach München kann er sich glatt sparen.

Jedoch, das alles hat nicht nur mit deutscher Gemütlichkeit zu tun, dahinter steckt ein gewaltiges Imperium an Engagement, Energie und hochqualifizierten Mitarbeitern.

Über den Dächern der Altstadt zieht er die Fäden zusammen, für den, der die vielen Stufen erklimmt und erschöpft vor seiner Türe steht, hat er nicht viel Zeit. Telefon und Handys klingen gleichzeitig. Ein prüfender Blick, ein kurzes Gespräch, Entscheidungen werden gefällt, Entscheidungen, die viel Geld bringen, oder viel Geld kosten können, Entscheidungen über Entstehen und Vergehen von Geschäften, die im täglichen Leben stattfinden.

Hochkarätige Kunden wie: Otto Kern, Mobil Oil, Bauer-Verlag, Peugeot, BMW, Audi, VW, Bugatti, Jaguar, Landrover, MAN, Pirelli, Sotheby's, ARD, RTL, SWR, IBM, DEKRA, SABA, Mercedes, AMG, Vodafone, ARCOR, SAP und Opel mit Events bis zu 20.000 zubereiteten Speisen in England, Belgien, Spanien, Italien und Frankreich sind sein Klientel.

Grossveranstaltungen aller Art sind für ihn ein Alltagsgeschäft.

Spezialisten, berufserfahrene F & B Manager, und ein ausgeklügelte Logistik System stehen ihm zur Seite. Da kann man

auch ganz locker Sternemenüs zaubern, selbst unter schwierigsten Bedingungen. Er ist der Catering Spezialist schlechthin. Sein Ruf, deutschlandweit bekannt. Ein Logistikzentrum von 2.000 qm und einer LKW-Flotte von 10 Kühl- und Lastzügen, Equipment für 15.000 Personen macht ihn unabhängig und ermöglicht eine problemlose Abwicklung. Eine Personalkartei mit 500 Mitarbeitern helfen ihm dabei. „Catering bedeutet gastronomische Anforderung auf höchstem Niveau, unter schwierigsten Bedingungen. Perfektion bis ins kleinste Detail, Flexibilität, gastronomische Kreativität und hochqualifiziertes Fachwissen“, so Mike Brandau.

Mit 13 büchst er aus, verlässt die Idylle des schweizerischen Nobeldorfes Arosa, verlässt Vater und Mutter. Mike Brandau: „Die haben mich gar nicht erst gesucht, sie kannten ja meine Sehnsucht nach der Ferne. Meine Eltern wussten, dass ich erst zurückkommen würde, wenn ich etwas von der weiten Welt gesehen hätte“. Dieses Etwas war ein Stück Mosellandschaft bei Koblenz. Ein Weinbauer gab Mike dort Arbeit. Tagsüber in seinen Reben, abends als Kellner in seiner Weinstube. Das Wichtigste für den Ausreißer: „Ich fand heraus, dass die Gastronomie mein Ding ist. Und mir wurde bewusst, dass ich dieses Ding auch richtig machen wollte.“ Deshalb ging Brandau zurück in die Schweiz und machte eine Lehre als Koch und Kellner in der Schweiz. Aus der Berufsschule wird er als Zweitbester seines Jahrgangs entlassen. „Ich habe

Mike Brandau mit Nova Meier-Henrich, Tina Ruland und Janine Kunze





nie gelernt, aber alles hinterfragt. So bekommt man immer gesagt, was man für das ganze Leben wissen muss.“ Mit seinem Zeugnis findet er eine Anstellung im Hotel Novapark – dem damals größten Hotel Europas- in Zürich. Gerade 18, wird er dort Barchef. „Der Erfolg stellt sich automatisch ein, wenn man seinen Beruf liebt. Das habe ich immer getan. Bis heute“. Ein Headhunter wirbt Mike Brandau für einen Job als Barchef auf der „Royal Viking“, dem damaligen Rolls Royce der Passagierschiffe, ab. Andere Engagements auf der „Sun Princess“ und der „Astor“ folgten. Nach 5 Jahren und 17 Weltreisen, endete diese Etappe. Brandau’s Reise mit der Suche nach dem gastronomischen Glück jedoch geht weiter. Er findet es beim Stopover in Baden-Baden, damals gerade mal 23 Jahre alt. Die Laterne inmitten der City der berühmten Kurstadt, steht zum Verkauf. Mike Brandau erwirbt sie. In den letzten 22 Jahren kommen hinzu: Die Badener Halle und das Braustübl in Rastatt, das Kurhaus in Bad Herrenalb sowie die Molkenkur in Baden-Baden. Von diesen Betrieben trennte er sich aus wirtschaftlichen Gründen nach einigen Jahren und konzentriert sich heute auf seine alt, ehrwürdige Laterne mit Hotel, das Café am Rathaus mit seinem Hotel, das Hotel-Garni Bischoff, Café Löhr mit seinen Hotelzimmern und den zwei Gästehäusern. Sein letzten Coup vollbrachte er mit dem Löwenbräu, indem nach 1 1/2-jähriger Umbauzeit ein wunderschönes, bayrisches Lokal mit einem wunderschönen Appartement-Hotel entstanden ist. Als i-Tüpfelchen baute er im Keller noch den Weintrödler und betreibt mit der Winzergenossenschaft Stich den Buben den einzigen badischen Weinhandel in der Innenstadt mit gemütlicher Probiertube.

Heute Mitte 40, ist er einer der erfolgreichsten Caterer, Hoteliers und Gastronomen Deutschlands, eine außergewöhnliche Karriere eines außergewöhnlichen Mannes. Er selbst sieht sich als Vollblut-Unternehmer und nicht mehr als Gastronom. Er betitelt sich als Kaufmann welcher

Veranstaltungen, Hotelzimmer, Essen und Getränke verkauft.

Vor 3 Jahren übernahm er von Steigenberger die Gastronomie auf dem Rennplatz Iffezheim. Mit 250 Mitarbeitern kämpft er sich durch jeweils 3 Meetings im Jahr. Und nicht genug dessen, auch unter dem Jahr belebt er die neue Bénazet-Tribüne mit überregionalen, hochkarätigen Firmen-Events. Weiterhin kreierte er mit seiner Event-Abteilung Incentives aller Art und Größenordnungen. Auch auf den großen Messen, wie die IAA in Frankfurt und der CeBit in Hannover, darf er mit seinem Unternehmen nicht fehlen.

Wie seit 13 Jahren betreut er auch weiterhin die VIP-Gäste der großen Automobilfirmen in der DTM und Formel 1 europaweit.

Nicht zu vergessen wäre die Bundesgartenschau 1997, die er allein mit 700 festen Mitarbeitern über eine Dauer von 170 Tagen und mehreren Millionen Besuchern bewirtschaftete.

Besonders viel Freude hat Mike Brandau an seinem Sohn, der einer von 29 Auszubildenden ist, und nächstes Jahr seine Lehre als Hotelfachmann abschließen wird. Dann kann es erst richtig losgehen. Zwei neue Projekte sind schon in Planung.

alle Fotos:
Michael Vastag





RESIDIEREN BIS INS HOHE ALTER –
SICH RUNDUM WOHLFÜHLEN IN DER

RESIDENZ BÄREN

Baden-Baden, Wohlfühloase, Natur pur, reine Luft und Blütenpracht, exotische Vegetation, Kleinod im Schwarzwald, „Sommerhauptstadt Europas“ und

Jungbrunnen mit Heilquellen, Anziehungspunkt für Jung und Alt.

Die herrlichen Villen, das vielfältige Kulturangebot, Spaziergänge an der Oos und der weltberühmten Lichtentaler Allee. Prominenz aus aller Welt kommt her zum shoppen, zwischen Palais Gagarin und dem zweitgrößten Opernhaus Europas. Savoir vivre von gutbürgerlicher Küche bis zum Kulinarischem Genuss. Mediterran das Klima, dazu ein hochrangiger medizinischer Hintergrund, ein erstklassiges Weingebiet,

ein Spielcasino von Weltruf. Baden-Baden, ein Paradies von diskretem Charme und ein Hauch von Luxus. Wer möchte da nicht seinen letzten Lebensabschnitt verbringen?

Ein gemütlicher Plausch, zwanglos und unverbindlich, Rückzug in die persönlich eingerichteten Räume, das Zwitschern der Vögel, das Rauschen des Baches vor der Tür und die Sicherheit eines professionellen Pflegedienstes rund um die Uhr. Seinen letzten Lebensabschnitt finden, wenn der Geist noch wach, der Körper aber möglicherweise schon schwach wird.

Das ist die Residenz Bären. Wo einst Johannes Brahms, Victor Hugo, und hohe Staatsmänner wie Charles de Gaulle und Mitterrand residierten, leben heute Menschen, die auf die Lust zum Leben nicht verzichten möchten.

Die Unternehmensphilosophie des Hauses heißt: Sich rundum wohlfühlen. Damit das gewährleistet ist, steht das gesamte Bären Team zur Verfügung.

Seit fünf Jahren ist das ehemalige Hotel Bären unter der Leitung des Geschäftsführers Jürgen Krust. Seine Devise: Alles unter einem Dach – Vollservice für alle Möglichkeiten.

Krust, gebürtiger Sauerländer, weiß wovon er spricht. Ausgebildet in Altenpflege, als Pflegedienstleiter und Altenheimleiter hat er sehr viel Leid gesehen. „Ich habe die Erfahrung gemacht, dass ältere Menschen zum Teil einfach abgescho-ben wurden. Ich wollte es immer anders machen“, so Krust.

Vor 15 Jahren machte sich das Ehepaar Krust (Brigitte Krust ist ausgebildete Krankenschwester) in Baden-Baden selbstständig mit dem privaten Pflegedienst und seit 8 Jahren haben sie ihren Sitz in der Residenz Bären. Schnell hatten sie sich das Image von Seriosität und Zuverlässigkeit erworben, sowie Ansehen und Vertrauen der Kundschaft.

Als der neue Geschäftsführer des Immobilienfonds HAT 57 (Residenz Bären) einen neuen Betreiber suchte, hatte Jürgen Krust schon ein gut durchdachtes Konzept in der Tasche.

Er hatte hohe Ziele und heute nach fünf jährigem Jubiläum hat er den Erfolg auf seiner Seite.

55 Apartments (1-2 1/2 Zimmer) von 1400.- Euro bis Luxusklasse 3000.- Euro stehen zur Verfügung, behindertengerecht, 24 Stunden Betreuung durch die Hauskrankenpflege Krust und Notrufeinrichtung.

Dem Gast steht ein Mittagessen mit drei Menüs zur Auswahl. Er kann wählen zwischen vegetarisch oder Diätkost. Eine herrliche Kaffee-Terrasse, offen für jedermann mit hausgebackenem Kuchen für den Nachmittagsplausch stehen zur Verfügung, oder Ausflüge in den schönen Schwarzwald.

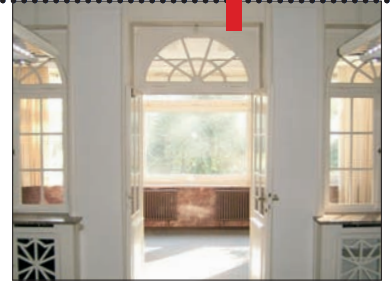
Der Vollservice im Hause bedeutet, dass der Gast im Bademantel zur Massagepraxis gehen kann: das Angebot reicht von Klassischer Massage, Schlingentisch, Fußreflex, Lymphdrainage, Heißluft, und Krankengymnastik bis hin zur Kosmetik und Fußpflege. Und auch die örtliche Sparkasse steht zur Verfügung.

Möblierte Zimmer für die Nachsorge nach Klinikaufenthalten oder Probewohnen ist ebenso möglich wie künstliche Ernährung und Sonderbetten.

So können Sie in aller Ruhe alt und auch einmal krank werden, bei Krust sind sie bestens aufgehoben und für alle Fälle gerüstet.

Residenz Bären GmbH,
Hauptstr. 36 | 76534 Baden-Baden
Fon 07221-979-0 | Fax 07221-979-203





FIRMENPROFIL

MAN LEBT NUR EINMAL – ENGEL & VÖLKERS ZEIGT IHNEN WO!



ENGEL & VÖLKERS®

Bei unseren europäischen Nachbarn hat sich der Shop als „Immobilienbüro“ bereits seit Jahren etabliert. In Deutschland, wo sich viele Makler eher „verstecken“ war die Shop-idee zunächst neu.

Engel & Völkers hat die Idee aufgegriffen, weiterentwickelt und sich mit der zum Corporate Design passenden Shopfassade ein eigenständiges Profil in der Branche gegeben. Das Shopkonzept passt gut zu der modernen und kundenorientierten Unternehmensphilosophie der gesamten Gruppe.

Durch die Offenheit und Transparenz der Shops können Käufer und Verkäufer sich schnell einen Eindruck von der Arbeitsweise und den Dienstleistungen verschaffen. Aufgrund der hohen Nachfrage nach Objekten in Baden-Baden, hat sich Engel & Völkers für einen Immobilien-Shop vor Ort entschieden.

Des Weiteren agiert Engel & Völkers Baden-Baden als exklusiver Repräsentant für Christie's Great Estates in der Kurstadt, einer Tochtergesellschaft des weltweit führenden gleichnamigen Auktionshauses.

Der Shop in Baden-Baden

Frank Strei leitet seit Februar 2004 das Büro in Baden-Baden.

„Entgegen dem Branchentrend konnte das Büro Baden-Baden im ersten Halbjahr 2005 einen sehr lebhaften Markt verzeichnen. Die hohe Nachfrage spricht weiterhin für Immobilien in Baden-Baden und macht diese zu einer sicheren Anlage. Die besten Vermarktungschancen sehen wir im Bereich der exklusiven Eigentumswohnungen und Eigenheime in den bevorzugten Lagen“, so Strei.

Um die Baden-Badener für ausländische Projekte zu begeistern lädt Engel & Völkers in Baden-Baden seit letztem Jahr zu themenbezogene Events mit landestypischen Spezialitäten ein, wie beispielsweise kürzlich im Brenners Park-Hotel, ein spanischer Abend anlässlich des exklusiven Immobilienprojektes „Grand Folies Beach Resort“ auf Mallorca stattfand. Es wurden Filme gezeigt, Mallorquiner gaben ihr Insiderwissen über Lage und Umgebung weiter, Vertreter des Bauträgers erzählten Wissenswertes und gaben ausführlich Auskunft über das Projekt.

Ein weiterer Event ist ein eigener Stand an der Galopprennbahn Iffezheim auf dem diesjährigen Frühjahrs-Meeting vom 21. bis 29. Mai, direkt im Gontard-Garten, während der Rennwoche werden verschiedene Ausländische sowie Projekte aus Baden-Baden präsentiert.

Stolz ist Frank Strei darauf, mit dem Bauträger HOCHTIEF Construction ein Projekt, als exklusiver Partner zu gestalten. Mitte Mai begannen die Bauarbeiten für das Projekt „Haus Reich“ in Baden-Baden.

Die Wurzeln von Engel & Völkers liegen in Hamburg. Die Aktivitäten als Makler begannen mit dem Verkauf von Villen an der Elbchaussee.

Den 1A-Lagen ist Engel & Völkers im Rahmen seiner Expansion in Deutschland und im Ausland stets treu geblieben. Der feste Entschluss, sich auf die Vermarktung hochwertiger Wohn- und Anlageimmobilien zu spezialisieren, ist heute Basis für über 160 Büros an mehr als 70

Standorten in Deutschland, der Schweiz, in Österreich, Spanien, Frankreich, Großbritannien, Südafrika, USA und Dubai – mit mehr als 700 Mitarbeitern.



Der Bauträger errichtet in erstklassiger, unmittelbarer Nähe zur Lichtentaler Allee repräsentative Wohnungen. Der Neubau bietet insgesamt zwölf großzügige Einheiten mit hochwertiger Ausstattung und fügt sich harmonisch in den parkähnlichen Garten ein.

Eines seiner schönsten Projekte ist das elegante und großzügige Anwesen „Villa Schellbach“

Das Gebäude wurde 1922 vom Albert Gründler erbaut. Die Villa besitzt eine hervorragende Bausubstanz, das denkmalgeschützte Äußere und die stilvolle Innendekoration sind noch sehr gut erhalten. Das als englischer Park gestaltete Grundstück ist 5.000 m² groß. In der Villa entstehen zukünftig moderne Eigentumswohnungen im historischen und klassischen Ambiente. Besonders attraktiv sind hierbei die hohen steuerlichen Abschreibungsmöglichkeiten der zukünftigen Käufer.

ENGEL & VÖLKERS | Büro Baden-Baden
Fon +49 (0) 7221-39 79 90 | Fax +49 (0) 7221-39 79 91
Stephanienstr. 2 | 76530 Baden-Baden
Baden-Baden@engelvoelkers.com
www.engelvoelkers.com



Ihr Day Spa im Maison Messmer

***** WELLNESS STARS 2005

klassifiziert von der Tourismus Baden-Württemberg

Genießen Sie die klassische Eleganz und die Annehmlichkeiten unseres wunderschönen Hauses. Lassen Sie den Alltag hinter sich und verwöhnen Sie Körper, Geist und Seele.

Von 10 Uhr morgens bis 18 Uhr abends steht Ihnen eines unserer eleganten Doppelzimmer zur Verfügung, sowie die Annehmlichkeiten unserer 800 qm „World of Spa“ Wasser- und Saunawelt mit großem Pool, exklusiven Saunen, Dampfbad, Erlebnisduschen, Eisbrunnen, Ruheräumen und exklusivem Techno-Gym-Fitnessraum.

Genießen Sie die wunderbaren Anwendungen in der Beautyfarm. Wir behandeln Sie mit Produkten von Shiseido, Biodroga und St Barth.

EUR 49,00

für ein oder zwei Personen

Dieser Aktionspreis für ein oder zwei Personen, mit Nutzung eines Doppelzimmers, ist nur gültig in Verbindung mit einer Anwendung pro Person in der Beautyfarm. Nur auf Anfrage von Montag bis Freitag im Zeitraum 10 Uhr bis 18 Uhr buchbar.

Informationen und Buchungen für Ihr Tageszimmer:

Tel. +49 (0) 7221 – 3012 802,

per Fax +49 (0) 7221 – 3012 100 oder E-Mail: H5335@accor.com

Wir freuen uns auf Sie!



MAISON MESSMER BADEN-BADEN
DORINT SOFITEL