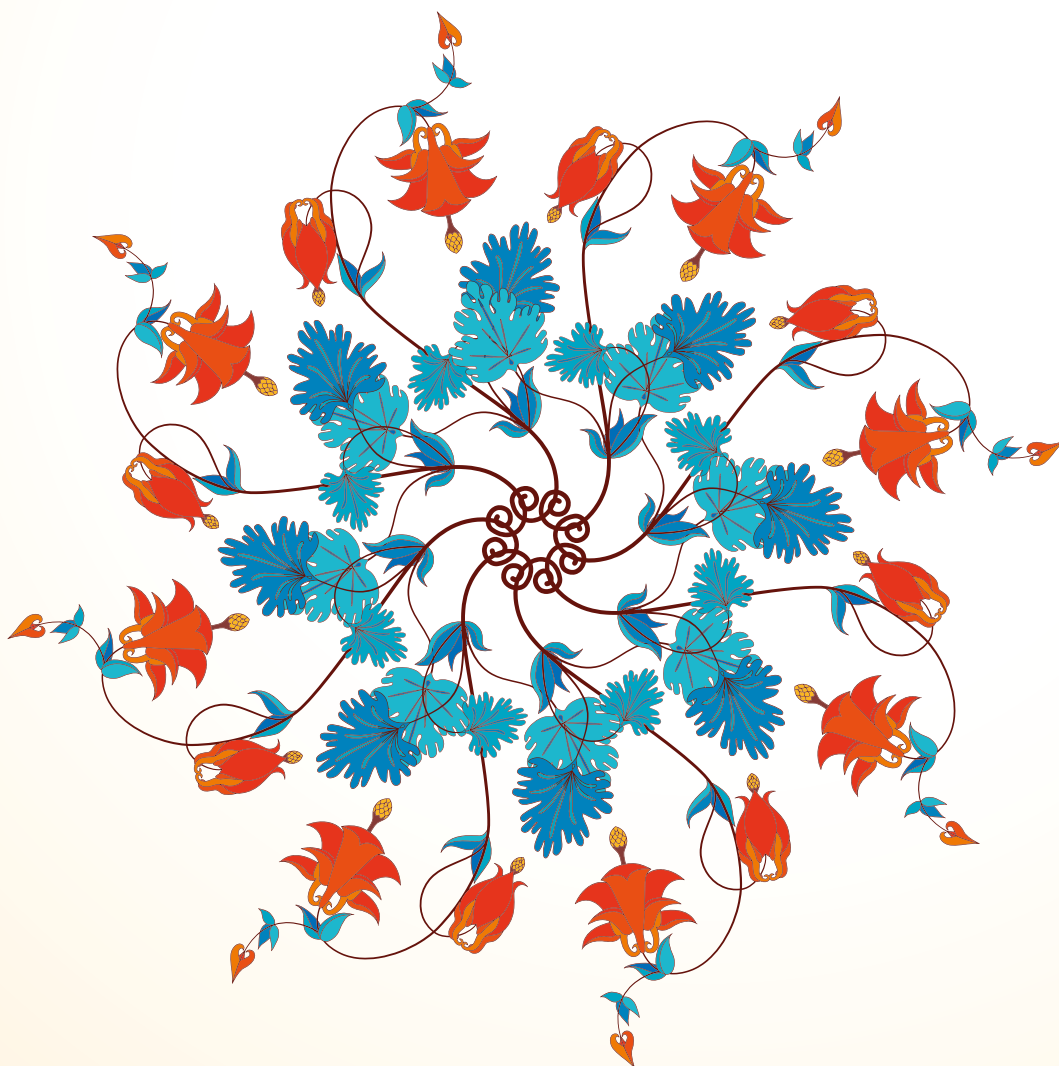


März 2020

90  
Print  
Made in Darmstadt

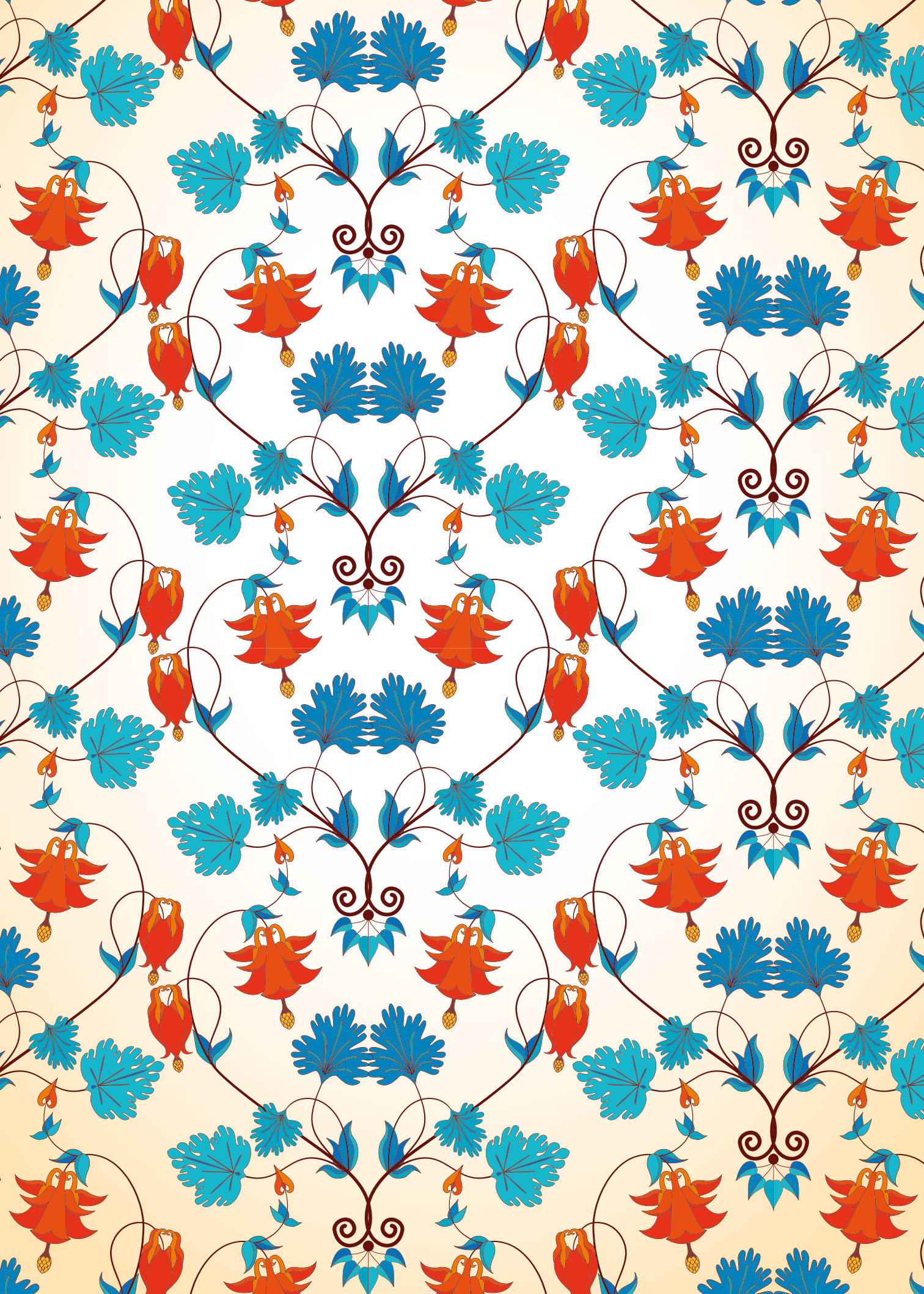
# en Woog

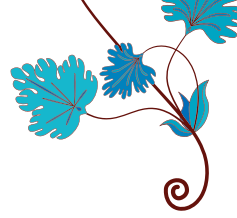
*einfach schön hier*



## No. 2

*Reingeschaut: Zu Gast im Heckmannstore*





Dieses Bild ist Teil eines Fotoprojektes:  
Auf „rechtmäßigem“ Wege



Sybille Markraf

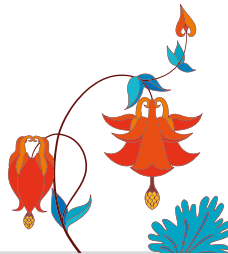
# Darmstädter Persönlichkeiten

**Sybille Markraf** hat viele Talente.

Sie wohnt und arbeitet als Logopädin und Lern-Coach in Darmstadt und ist Fotografin aus Leidenschaft. In ihrem aktuellen Fotoprojekt porträtiert sie vor allem Menschen.

Nicht irgendwelche, sondern jene, die mit ihren Händen arbeiten, wirken und etwas erschaffen.

Auslöser für dieses ungewöhnliche und äußerst spannende Fotoprojekt, war ihre letzte Ausstellung von Straßenfotografien.



## IMPRESSUM

Redaktion: Chefredaktion  
und Herausgeberin V.i.S.d.P.  
Friederike Oehmichen  
Telefon: (0 61 51) 10 12 130  
Fax: (0 61 51) 10 12 139  
www.magazin-lebenslust.de  
oehmichen@magazin-lebenslust.de  
Verlag: Ulrich Diehl Verlag und  
Medienservice GmbH  
Marktplatz 3, 64283 Darmstadt

Texte: Friederike Oehmichen,  
Nicola Wilbrand-Donzelli  
Fotografie: Reiner Trabold  
Satz: Angela Schmidt, Obla Design  
Anzeigenleitung:  
Friederike Oehmichen  
Mobil: 0163 7350002

Gesamtauflage: 10.000 Exemplare  
kostenlose Verteilung im Verbreitungsgebiet Darmstadt und Umgebung, zuzüglich 3750 Verteilstellen über den Lesezirkel und 500 Auslagestellen. Sämtliche Golfplätze in der Region.

Druck: Unterleider Medien GmbH  
Max-Planck-Straße 16 · 63322 Rödermark

Erscheinungsweise: 4x jährlich  
Die in diesem Magazin veröffentlichten Beiträge und Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Ein Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages. Das enWoog Magazin erscheint als Anzeigensonderveröffentlichung.

Die Publikation enWoog erscheint in der Ulrich Diehl Verlag und Medienservice GmbH

# Antik Galerie

Schulstr. 1 - Darmstadt - Tel. 06151/25688  
www.AntikGalerie24.de



Art-Deco Anhänger 585 - 1ct Turmalin/Verdelith



## DAS PATSCHULL ERFOLGSREZEPT

### PARTNERSCHAFT

Verlässliche und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Bauern und Produzenten vor Ort.

### GUTE AUSWAHL

Regionale Produzenten sorgen für frische Ware und kurze Transportwege.

### TEIL DER GESELLSCHAFT

Wir geben unseren unternehmerischen Erfolg in Form von vielfältigen Engagements wieder an die Gesellschaft zurück.

### MITARBEITER

Wir bilden aus und bilden weiter und schaffen damit Raum für Ideen und fördern Kreativität.

### UNTERNEHMENSKULTUR

Positives Miteinander, Motivation und Hilfsbereitschaft sind die Basis für ein gutes Arbeitsklima.

### LEIDENSCHAFT

Unsere Motivation ist, unsere Kunden von einem Produkt zu begeistern.

### LEISTUNG

Wir arbeiten stets daran, das Gute besser zu machen, um auch morgen wettbewerbsfähig zu sein und Ihr Top-Versorger vor Ort zu bleiben.



Edeka in Arheilgen · Untere Mühlstr. 5  
64291 Darmstadt-Arheilgen  
Telefon: 06151-130 640  
Öffnungszeiten: Mo – Sa 7 – 21 Uhr  
www.edeka.de

# Sauwohl

## „Hofglück“-Schweinefleisch der Premiumstufe bei Edeka



Foto: @Alexander Rath - stock.adobe.com

### Weil nur artgerechte Tierhaltung gerecht ist und Nachhaltigkeit für uns täglich gelebtes Programm

Die Marke „Hofglück“ steht für Fleisch der Premiumstufe und ist mit zwei von zwei möglichen Sternen des Tierschutzlabels des Deutschen Tierschutzbundes zertifiziert. Mit den hochwertigen Markenprodukten erhalten die Kunden von Daniel Patschull saftiges und frisches Schweinefleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung und von ausgezeichneter Herkunft.

Artgerechte Schweinehaltung bedeutet im Einzelnen: Jedes Tier hat 1,5 m<sup>2</sup> Platz und es gibt eine offene Stallseite oder Auslauf ins Freie. Die Tiere bekommen ausschließlich natürliche und keine gentechnisch veränderten Futtermittel. Sie werden in der Region gehalten, das sichert die Existenz der Landwirte und schont dank kurzer Transportwege die Umwelt. Die Verabreichung vorbeugender Antibiotika zur Mast ist strikt untersagt. Alle Erzeuger und Höfe sind nach den Richtlinien des Deutschen Tierschutzbundes zertifiziert.

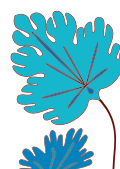


Daniel Patschull

Der Deutsche Tierschutzbund hat das Tierschutzlabel und die damit verbundenen Richtlinien eingeführt, um eine artgerechte Tierhaltung feststellen zu können. Das Tierschutzlabel existiert in zwei Stufen – der Einstiegs- und der Premiumstufe.

Die strengen Vorgaben der Premiumstufe erfüllen bislang nur wenige Erzeugerbetriebe – darunter die für „Hofglück“ von Edeka Südwest produzierenden. Die Lieferantenbetriebe aus dem Südwesten Deutschlands werden regelmäßig und streng kontrolliert.

Edeka Patschull,  
Darmstadt-Arheilgen



## Ein Klassiker: Schweineschnitzel Wiener Art

Das Schweineschnitzel ist ein absoluter Klassiker und schmeckt Groß und Klein – vorausgesetzt das Fleisch ist von guter Qualität.

Ganz dünn geklopft mit goldgelber Knusperpanade und einem fitzelchen Zitrone dazu Kartoffelsalat – so schmeckt es am besten, das perfekte Schnitzel „Wiener Art“.

### Zutaten für 4 Personen

4 Schweineschnitzel vom Bio-Schwein  
Pfeffer und Salz  
2 Eier  
2 El Sahne  
100 g Mehl  
100 g Semmelbrösel  
150 g Butterschmalz  
Eine Zitrone

### Zubereitung

1. Die Schnitzel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen.

2. Die Eier und Sahne mit einander verquirlen und in einen Suppenteller geben.

3. Mehl und Semmelbrösel getrennt auf zwei flachen Tellern ausbreiten.

4. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Jedes Schnitzel zuerst in Mehl wenden – überschüssiges Mehl leicht abklopfen. Schnitzel auf beiden Seiten durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden.

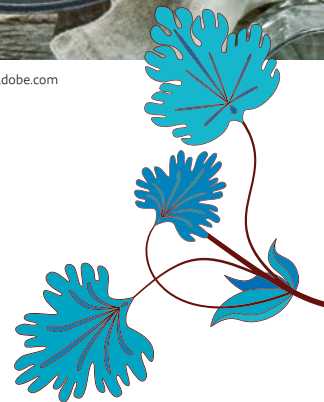
5. Zum Schluss wird das panierte Schnitzel einige Minuten in heißem Fett goldgelb ausgebacken.

**Tipp:** Sparen Sie nicht an Fett, die Schnitzel müssen schwimmen. Sie sollen nicht aneinanderstoßen, nur so bläht sich die Panade schön auf. Eventuell mit 2 Pfannen arbeiten! Fertige Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Möglichst heiß mit Zitronenschnitzen servieren.

# Rezepte



Foto: @ Mara Zengalieta – stock.adobe.com



## Dazu passt perfekt: Kartoffelsalat mit Curry-Mayonnaise

### Zutaten

Für das Dressing  
1/8 l Öl  
1 Tl Curry  
2 Eigelbe, Salz  
1 Tl Zitronensaft  
1/2 Tl Senf  
150 g Magermilchjoghurt

### Für den Salat

500 g kleine neue Kartoffeln  
(vorw. festkochend)  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
350 g Suppengrün  
5 El Weißweinessig  
8 El Öl  
etwas Brühe  
1/2 Bund Dill

### Zubereitung

1. 2 El Öl erhitzen, Curry darin anschwitzen, sofort mit dem restlichen Öl verrühren.

2. Eigelb mit Salz, Zitronensaft und Senf verrühren, Curry-Öl zuerst tropfenweise, dann in einem Strahl unterschlagen, bis eine Mayonnaise entsteht. Den Joghurt unterrühren und die Sauce kalt stellen.

3. Nun die Kartoffeln mit der Schale kochen, abschrecken, schälen, in Scheiben schneiden und salzen.

4. Suppengrün putzen, sehr fein würfeln – Lauch beiseite stellen! Möhren

und Sellerie ca. 2 Minuten in der Brühe kochen, Lauch hinzu geben und alles zusammen 1 Minute garen. Das Gemüse in einem Sieb gut abtropfen lassen.

5. Aus Essig, Salz, Pfeffer und Öl eine Sauce rühren. Etwas heiße Brühe und die Marinade über die Kartoffeln geben, Suppengrün (bis auf 3 El) unterheben. Den Salat ca. 10 Minuten ziehen lassen.

6. Jetzt auf eine Platte geben mit Curry-Mayonnaise überziehen und mit dem restlichen Suppengrün und Dill bestreuen.

# Hereinspaziert!

## Unsere Lieblings-Cafés mit Kultcharakter

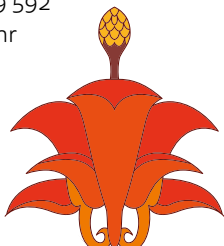
An trüben Tagen hilft nur – ab ins Café! Denn bei einer warmen Tasse Kaffee oder Tee und einer Lieblings-Leckerei lässt sich der eine oder andere Schlechtwettertag einfach überbrücken. Hier ein paar wirklich nette Cafés, die eine lange Tradition haben. Ganz egal ob kleines Café, großes Bistro oder lokaler Treffpunkt – Hauptsache gemütlich!



Das **Café Bellevue** (schöne Aussicht) macht seinem Namen alle Ehre. Mittendrin im Martinsviertel findet man das kleine Café mit französischem Flair. Hier kann man gemütliche Stunden verbringen, plauschen und seinen Milchkaffee genießen.

Die Einrichtung ist einfach und schlicht, aber sehr gemütlich. Die Frühstückskarte ist umfangreich. Bestellt wird an der Theke. Man schreibt einfach alles auf einen Block – natürlich immer schön den Namen drauf – und, ob man drinnen oder draußen sitzt. Besonders am Sonntag macht es hier richtig Spaß zu frühstücken. Wenn die Sonne scheint, kann man an kleinen Tischen auch draußen sitzen und einfach wegräumen.

Eckhardtstr. 26, Darmstadt  
Telefon: 06151 - 79 592  
Mo-Sa: 8 bis 22 Uhr  
So: 9 bis 22 Uhr



### **Café Chaos** in Darmstadt

Alles andere als chaotisch, manchmal etwas hektisch, geht es im Café Chaos zu, denn das Café ist Kult und immer gut besucht. Hier scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Die Einrichtung ist urig-gemütlich. Ein Treffpunkt mit viel Nostalgie für Jung und Alt. Die Gerichte auf der Speisekatze scheinen kein Ende zu nehmen. Frühstück gibt es fast immer. Die Pizzen sind ein echter Geheimtipp. Ein Besuch ins Chaos lohnt sich auf jeden Fall. Bei schönem Wetter besteht die Möglichkeit, bis in die Abendstunden draußen zu sitzen.

Mühlstr. 36, Darmstadt  
Telefon: 06151 - 20 635  
täglich: 9 bis 1 Uhr



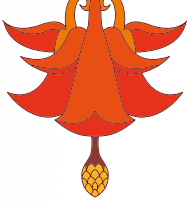
### **Kaffeehaus** – Café in Eberstadt

Tretet ein und lasst euch verzaubern im Kult-Café.

Bereits seit über 25 Jahren gibt es das Kaffeehaus in Darmstadt-Eberstadt und bis heute hat es von seinem Charme und seiner Ausstrahlung nichts verloren.

Schon beim Betreten des Cafés fühlt der Gast sich wie in eine andere Welt versetzt. In dem urigen kleinen Café gibt es leckere Speisen – Teils vegan oder vegetarisch, hausgemachte Quiches und Kuchen zum Niederknien – auch vegan – sowie ein reichhaltiges Frühstücksangebot. Und falls sich die Sonne zeigen sollte, kann man es sich auch auf der Terrasse bequem machen.

Heidelberger Landstr. 269,  
Darmstadt-Eberstadt  
Tel.: 06151 3686356  
Di-Do: 9 bis 22 Uhr · Fr & Sa: 9 bis 24 Uhr  
So & Feiertags: 10 bis 20 Uhr  
Montag: Ruhetag



# Feine Bohne

## Kaffegenuss aus Molinas Gran Consumo

Espresso, wie ihn die Italiener lieben ... Haselnussfarben, intensives Aroma, cremig und sanft im Geschmack muss er sein, serviert in einer dickwandigen Espressotasse. So lieben die Italiener ihren Espresso. Varianten gibt es unzählige. Ob im Aroma nach Haselnuss, Edelholz oder Edelbitterschokolade, fest steht, ohne ihn läuft nix!

**Oro** – Dieses hochwertige Kaffeeerzeugnis erfreut die anspruchvollsten Gaumen. Der Kaffee für unsere Oro-Mischung besteht zum größten Teil (ca.80%) aus den gewaschenen Arabicasorten Colombia und Santos, die aus den Hochlagen Mittelamerikas stammen. Die weichen, delikaten Eigenschaften der Arabica-Mischung vereinigen sich mit den kräftigeren Robustatönen. Der Robustaanteil (ca.20%) aus Java zeichnet sich durch seinen kräftigen, persistenten und körperreichen Geschmack aus. Leichte Anklänge von Gewürz- und Kräutertönen sind sortentypisch. Diese Mischung – ernteabhängig vom Röstmeister in ihrer Zusammenstellung kreiert – überzeugt durch ihren vollen, weichen, runden Geschmack.

**Argento** – Unsere Argento-Mischung ist für die Liebhaber von kräftigem, körperreichen Kaffee konzipiert, die auch nicht auf einen vollen, intensiven Nachgeschmack verzichten möchten. Die Basis dieser Röstung besteht aus SANTOS Arabica aus Brasilien. Zum Herausheben der aromatischen Eigenschaften wurde der Arabica-Anteil Robusta aus Indien hinzugefügt. Dieser zeichnet sich durch ein intensives Aroma, Anklänge an Haselnuss und Edelholz sowie einen Nachgeschmack von Edelbitterschokolade aus, die dem Robusta aus Indien eigen ist.

**Nero** – 70% Arabica und 30% Robusta. Der gewaschene Arabica-Anteil aus Mittelamerika verleiht diesem Kaffee Aroma und Geschmack. Der brasilianische Arabica-Anteil sorgt für ein runde Milde. Der Robusta-Anteil aus Indien hingegen offeriert Gewürzaromen und edle Schokoladentöne.

**Rosso** – 60% Robusta und 40% Arabica. Der Robusta-Anteil aus Indien sorgt für beeindruckenden Körper und balancierte Fruchtigkeit. Der brasilianische Arabica-Anteil verleiht diesem Kaffee seinen runden, harmonischen Charakter.



MOLINA'S  
**GRAN CONSUMO**



Molina GmbH · GranConsumo

Goebelstraße 21 · 64293 Darmstadt  
Telefon (0 61 51) 9 58 05  
Montag-Freitag 9-19 Uhr · Samstag 9-16 Uhr

[www.casamolina.de](http://www.casamolina.de)

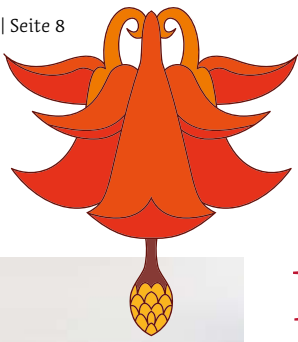


Foto: @Frank Blümler

# reingeschaut

## Zu Gast im Heckmannstore

„Heckmann ist wie ein Zuhause bei Freunden“. Seit 2016 präsentiert Heckmann in der Schulstraße N° 5 ausgewählte Mode, Accessoires und Interior. Die Liebe zum Detail und eine ständige Suche nach dem Besonderen spiegelt sich in der persönlichen Auswahl der einzelnen Produkte wieder. Heckmann steht für eine Besinnung auf das unverwechselbare Design und das Handwerk,

das sich hinter jedem einzelnen Stück verbirgt.“

Einen ausführlichen Bericht über den Heckmannstore finden Sie im M-Magazin auf den Seiten 22 und 23.

Peter Heckmann  
Schulstraße N° 5 · Darmstadt  
Tel.: 06151 5990590  
pitheckmann@t-online  
[www.heckmannstore.com](http://www.heckmannstore.com)

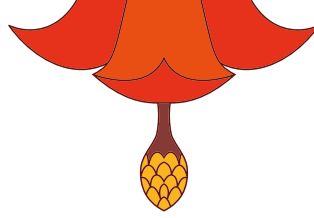


ZUHAUSE BEI FREUNDEN

# HECKMANN

Mode | Accessoires | Interior

Peter Heckmann | Schulstraße N° 5 | 64283 Darmstadt | Tel.: 06151 5990590  
pitheckmann@t-online | [www.heckmannstore.com](http://www.heckmannstore.com)



# Revival

## Der Klassiker Stabparkett erlebt derzeit ein Comeback

(djd). Parkettböden sorgen mit ihrem edlen Holzcharakter für eine großzügige Wohnatmosphäre und für viel Behaglichkeit. Parkett ist aber auch deshalb so angesagt, weil die aktuellen Wohntrends auf natürliche Wohn- und Ausstattungsmaterialien setzen. Besonders Stabparkett erlebt als zeitloser Fußbodenklassiker derzeit ein Revival, denn der Belag steht für naturnahes und nachhaltiges Wohnen. Unverändert beliebt ist beispielsweise das sogenannte Fischgrätmuster: Es lässt kleine Räume großzügiger wirken und sorgt für eine lebendige Bodenstruktur.

### Zweischichtparkett kann mehrfach abgeschliffen werden

Von Haro etwa gibt es Stabparkett aus zwei Echtholzschichten: Den Aufbau bilden eine etwa 3,5 Millimeter dicke Edelholzdeckschicht und die gut sechs Millimeter dicke Trägerschicht aus massiven Fichtenstäbchen oder einer hochdichten Faserplatte (HDF). Dank der Dicke der oberen Holzschicht kann das Parkett im Laufe seiner Nutzung mehrfach nach- oder abgeschliffen werden, das sorgt für Nachhaltigkeit. Ein anderer Aspekt betrifft die Art der

Verlegung: Zweischichtparkett wird grundsätzlich vollflächig verklebt und eignet sich daher bestens für Böden mit Fußbodenheizung. Ein weiterer Vorteil: Der Boden „geht“ nicht mehr – die klima- und temperaturbedingte Fugenbildung zwischen den Winter- und Sommermonaten ist damit ausgeschlossen. Informationen gibt es unter [www.haro.com](http://www.haro.com).

### Gute Entscheidung auch für die Umwelt

Ein Parkettboden kann zudem eine gute Entscheidung für die Umwelt sein. Parkett ist aus Holz hergestellt, das bestenfalls aus zertifizierter nachhaltiger Forstwirtschaft stammt. Da Wälder in großem Umfang Kohlenstoff speichern, leistet die Nutzung einen wichtigen Beitrag zur Reduzierung der CO<sub>2</sub>-Emissionen. Parkett selbst entlastet obendrein die Umwelt, denn ein Kubikmeter davon bindet gut eine Tonne CO<sub>2</sub>. Es ist zudem auch nach vielen Jahren der Nutzung noch umweltneutral: Das Holz kann entweder für eine Wiederverwendung recycelt werden – oder es wird umweltfreundlich in Bioenergie umgewandelt.



Foto: @djd/Hamberger Flooting/HARO

Stabparkett im sogenannten Fischgrätmuster lässt kleine Räume großzügiger wirken und sorgt für eine lebendige Bodenstruktur.

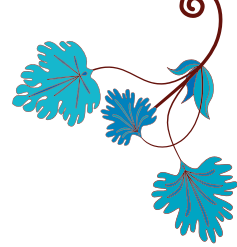


**Für alle,  
die Holzböden  
lieben.**

**Neueröffnung!**

**Parkett  
Laminat  
Designböden  
Massivholzdielen  
Bioböden**  
Pfungstadt  
Industriegebiet  
Robert-Bosch-Str. 22  
[www.holz-becker.com](http://www.holz-becker.com)





# Luisencenter Im Herzen der City

Vor mehr als 40 Jahren wurde zu Füßen vom »Langen Lui« ein riesiges Loch gebaggert, aus dem nach und nach unter der Leitung des Architekten Theodor Josef Seifert das Luisencenter im Auftrag des Investors Jakob Wilhelm Mengler wuchs. Heute ist das Innenstadt-Center für über 45.000 Menschen täglich lebendiger Treffpunkt zum Shoppen und Verweilen. Beliebt bei den Darmstädtern, wenn man mal von den ewigen Diskussionen um die Architektur des Gebäudes absieht.

Mit seinen ca. 60 Geschäften liegt es inmitten der Fußgängerzone im Herzen der Innenstadt. Aufgrund der guten Lage direkt am Verkehrsknotenpunkt Luisenplatz und der hervorragenden

Anbindung mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist das Shopping Center schnell und bequem aus allen Richtungen zu erreichen. Und über 800 Parkplätze unter dem Center warten auf die Besucher. Eine Besonderheit ist, dass das Center direkt mit Karstadt und unterirdisch mit dem Kaufhof verbunden ist. So gibt es für die Besucher Shoppingvielfalt bei jedem Wetter.

Auf rund 16.000 Quadratmeter erwarten die Kunden attraktive Shops mit einem vielfältigen Angebot. Ob namhafte Fashion-Brands, Beauty-Experten oder ein vielfältiges Gastronomieangebot für den kleinen und großen Hunger. Die drei Ebenen des Luisencenters sind mit dem Aufzug jeweils erreichbar. Mit

dem großen Mode- und Lifestyle-Angebot, Supermarkt, Drogerie sowie gastronomischer Vielfalt und allerlei Dienstleistern bleiben keine Shoppingwünsche offen!

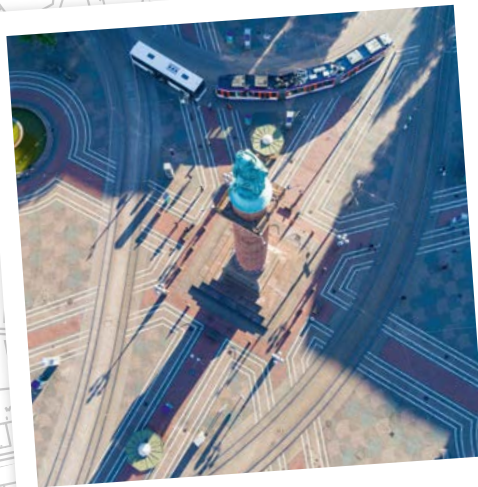
Barrierefreie Umkleidekabinen sowie barrierefreie Toiletten sind ebenso im Luisencenter vorhanden und im Center-Management können Rollstühle und Rollatoren ausgeliehen werden.

Zahlreiche Aktivitäten, Events und Aktionen für soziale Projekte lassen den Besuch im Luisencenter über das gesamte Jahr zu einem Erlebnis werden.



**MEIN DATE ZUM  
LIEBLINGSEIS BEI  
LUISE TREFFEN.  
NEUE LIEBLINGS-  
JACKE MIT NACH  
HAUSE NEHMEN.**





# Eingeparkt

## Übersicht der Parkhäuser und Tiefgaragen in der Nähe der Darmstädter Fußgängerzone

| Name  | Laufzeit zum Luisenplatz | Plätze | Preis 1 Std.        | Preis 2 Std. | Preis pro Monat | Öffnungszeiten                        |
|---|--------------------------|--------|---------------------|--------------|-----------------|---------------------------------------|
| Tiefgarage Luisencenter                           | 1 Minute                 | 824    | 2,00 €              | 4,00 €       | 125,00 €        | Mo-So ganztägig                       |
| Tiefgarage Im Carree 3                            | 1 Minute                 | 318    | 2,20 €              | 4,40 €       | 110,00 €        | Mo-So ganztägig                       |
| Tiefgarage Elisabethenstr. 21                     | 2 Minuten                | 230    | 1,50 €              | 3,00 €       | 100,00 €        | Mo-So ganztägig                       |
| Parkhaus Grafenstraße 31                          | 4 Minuten                | 463    | 2,40 €              | 4,80 €       | 105,00 €        | Mo-Sa 09:00 - 19:00                   |
| Tiefgarage Adelongstraße 23                       | 6 Minuten                | 100    | 1,00 €              | 3,00 €       | k. A.           | Mo-Sa 07:00 - 20:00                   |
| Tiefgarage Klinikum Grafenstr. 13                 | 7 Minuten                | 160    | 1,60 €              | 3,20 €       | k. A.           | Mo-So ganztägig<br>(Nur für Besucher) |
| Schlossgaragen Friedensplatz 4                    | 8 Minuten                | 315    | 2,00 €              | 4,00 €       | 110,00 €        | Mo-So ganztägig                       |
| Parkhaus Zentrum Hängelstraße                     | 11 Minuten               | 530    | 2,20 €              | 4,40 €       | 110,00 €        | Mo-So ganztägig                       |
| Tiefgarage Neckarstraße                           | 11 Minuten               | 214    | 1,60 €              | 3,20 €       | 80,00 €         | Mo-So ganztägig                       |
| Tiefgarage Staatstheater<br>Georg-Büchner-Platz 1 | 11 Minuten               | 332    | 2,50 €<br>(30 Min.) | 4,00 €       | k. A.           | Mo-So ganztägig                       |
| Justus-Liebig-Garage Holzstr. 6                   | 12 Minuten               | 222    | 1,80 €              | 3,60 €       | 107,10 €        | Mo-So ganztägig                       |
| Tiefgarage Darmstadttium                          | 15 Minuten               | 222    | 2,00 €              | 3,60 €       | 110,00 €        | Mo-So ganztägig                       |



Illustration: © netsign - stock.adobe.com | Foto: © Manok - stock.adobe.com



# Passgenau

**Brustversorgungszentrum Kattler aus Darmstadt versorgt Brustkrebs-Patientinnen mit individuell anpassbarer Brustprothese**



## Diagnose Brustkrebs – und nun?

Wenn nach der Diagnose Mamma-Karzinom eine Operation bevorsteht, sollte man sich schon vor der Operation im Sanitätshaus fachgerecht dazu beraten lassen, was nach einer OP maßgeblich ist, denn die Versorgung in der Klinik entspricht in den meisten Fällen nur einer Standardversorgung.

Mit den Adapt Air Brustprothesen setzt Amoena Standards und hebt die Brustprothetik auf ein neues Niveau. Durch eine integrierte Luftkammer kann eine Adapt Air Prothese individuell an die Brustwand sowie an die natürliche Silhouette der Nutzerin angeglichen werden. Die „Comfort +“ Technologie fördert den Temperaturengleich zwischen Körper und Prothese und reduziert damit die Schweißbildung.

## Perfekte Passform und Tragekomfort

Kein Mensch gleicht dem anderen. Das Brustvolumen einer Frau liegt eventuell zwischen zwei Größen. Zudem unterliegen menschliche Körper einem stetigen Prozess der Veränderung, wie beispielsweise

Gewichtsschwankungen aufgrund von Hormonstatus oder Medikamenten. Auch der Narbenbereich ist bei jedem Körper individuell, unebene Narbenbildung als Folge einer Mastektomie ist keine Seltenheit. In all diesen Fällen ist eine Brustprothese, die individuell auf den Körper der Frau angepasst werden kann, von Vorteil.

Das Sanitätshaus Kattler mitten im Zentrum von Darmstadt verfügt über ein zertifiziertes Brustversorgungszentrum. In separaten Räumlichkeiten erwartet die Patientin und ihre Begleitung ein gemütlicher Beratungsbereich mit Sitzecke sowie ein großzügiges Anprobe-Zimmer mit Spiegeln und einem vielfältigen Angebot an Brustprothesen, Spezial-BHs, Bade- und Sportmode. Die Kundinnen werden dort individuell und ganzheitlich von fachkompetentem Personal betreut.

Weitere Informationen:  
[www.kattler.de](http://www.kattler.de)



Das Sanitätshaus Kattler setzt auf individuelle Beratung und besten Service

**KATTLER**  **SANITÄTSHAUS**  
Seit 1847

*Alles für Ihre Gesundheit*

- Brustversorgungszentrum
- Venen- und Lymphzentrum
  - Reha-Zentrum
  - Schuhe

**Weltneuheit: Brustprothese Adapt Air von Amoena**

**Modenschau & Infotag**  
**Donnerstag, 26. März 2020**  
**von 11 - 16 Uhr**  
(Modenschau um 14 Uhr)

**An diesem Tag 10% Rabatt**  
**auf das komplette Sortiment**  
(ohne Rezept)

Um Anmeldung wird gebeten  
E-Mail: [schubert@kattler.de](mailto:schubert@kattler.de)

Sanitätshaus Kattler  
Rheinstraße 3 · 64283 Darmstadt  
Telefon 06151-9999-0  
[info@kattler.de](mailto:info@kattler.de) · [www.kattler.de](http://www.kattler.de)

# Kommt bald die Impfung gegen Karies?

(djd). Noch gibt es kein Heilmittel gegen Karies. Doch ein chinesisches Forscherteam vom Wuhan Institute of Virology will nun eine Impfung gegen Karies entwickeln. Aber wie soll das funktionieren? Das Wichtigste kurz erklärt:

## Was geschieht bei Karies?

Karies entsteht durch das Zusammenspiel von Bakterien im Plaque, unzureichender Mundhygiene und zu häufigem Zuckerkonsum. Wenn die Karies zu weit fortgeschritten ist, muss der Zahnarzt die kariöse Substanz entfernen. Das entstandene Loch wird mit einer Füllung verschlossen.

## Worum geht es bei der Impfung?

Zu den Karies verursachenden Bakterien zählt vor allem der Streptococcus mutans. Die chinesischen Wissenschaftler wollen ihn mithilfe von Proteinen daran hindern, an den Zahn zu gelangen. In einer früheren Studie traten noch viele Nebenwirkungen auf. Inzwischen konnte die

Proteingabe so optimiert werden, dass wesentliche Nebenwirkungen ausblieben, entsprechende Tierversuche waren erfolgreich.

## Ab wann ist der Impfstoff verfügbar?

Bevor der Impfstoff marktreif ist, sind noch einige Tests nötig, betonen die Forscher selbst. Eine gründliche Mundhygiene ersetzt die Impfung ohnehin nicht. Deutsche Zahnwissenschaftler warnen zudem vor voreiligen Hoffnungen im Kampf gegen Karies. Schließlich sei dieses Bakterium nicht der einzige „Übeltäter“ im Mund, zudem werde es durch den Impfstoff nur daran gehindert, die Zähne zu besiedeln, in der Mundhöhle könne es sich aber weiter ausbreiten. Somit bleiben das tägliche Zähneputzen und eine gesunde Ernährung weiterhin sehr wichtig.

Viele Informationen rund um das Thema Zahngesundheit gibt es beispielsweise auch unter [www.ergodirekt.de/meinzahn](http://www.ergodirekt.de/meinzahn).

# Auf den Zahn gefühlt

Seit 40 Jahren steht das O.P.I. in Darmstadt für eine hochqualitative Versorgung im Mund-, Zahn-, Kiefer- und Gesichtsbereich und bietet bereits in zweiter Generation hochwertige Zahnheilkunde und Oralchirurgie unter einem Dach.

Einer der Schwerpunkte ist die Betreuung zahnloser Patienten: Mit festsitzendem, implantatgetragenen gaumenfreiem Zahnersatz.

Dabei handeln die Ärzte des O.P.I. in der festen Überzeugung, die Lebensqualität ihrer Patienten erheblich zu steigern, denn ein gesunder Kiefer

und feste Zähne sind ein wichtiger Faktor für ein gutes Lebensgefühl und eine positive Ausstrahlung. Die Behandlung ist unter Vollnarkose oder im Dämmer Schlaf möglich.

Die Spezialisten Dr. Jan Foitzik und Dr. Christoph Jäger laden Sie herzlich zu einem der kostenfreien Infoabende ein und erläutern die Grundlagen der modernen Implantologie, die Versorgung mit Keramikimplantaten sowie das Feste-Zähne-an-einem-Tag-Konzept.

Infos und Anmeldung zum Infoabend: unter [www.opi-darmstadt.de](http://www.opi-darmstadt.de)



Alles zum Thema  
„Feste Zähne an einem Tag“  
unter  
[www.darmstadt-lacht.de](http://www.darmstadt-lacht.de)



**O.P.I.** ZENTRUM FÜR  
ZAHNMEDIZIN & CHIRURGIE

Dr. Jan Foitzik,  
Dr. Christoph Jäger & Kollegen

Nieder-Ramstädter-Strasse 18-20  
64283 Darmstadt  
T 0 61 51 . 2 66 44  
M [info@opi-darmstadt.de](mailto:info@opi-darmstadt.de)  
[www.opi-darmstadt.de](http://www.opi-darmstadt.de)

ÖFFNUNGSZEITEN  
MO - FR 8.30 UHR - 18.00 UHR

# Buchtipp

## Outfit of the day

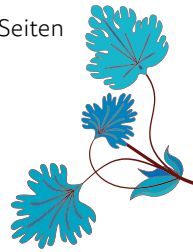
#ootd – unter diesem Hashtag teilen Fashionistas auf Instagram & Co. weltweit ihr Outfit of the day. Der international bekannte Stylist Mads Rønneborg zeigt Ihnen exklusiv, wie Sie Ihre persönlichen Must-Haves kombinieren und in Szene setzen. Lässig und gekonnt werden die neuesten It-Pieces zu Trendlooks kombiniert.

Ob Jogginghose, Poncho, Röhrenhose, Etuikleid, Bomberjacke oder Plisseerock: Mit kreativem Gespür fürs Wesentliche stellt der Fashion-Profi aufregende und einzigartige Outfits für Sie zusammen. Lassen Sie sich

inspirieren, wie Basics mit Trend- und Lieblingsstücken stilvoller aufgepeppt und kombiniert werden können. So gelingt Ihr perfektes Outfit of the day garantiert.

Mads Rønneborg  
**100x Outfit of the day**

Frech Verlag 2017, 160 Seiten

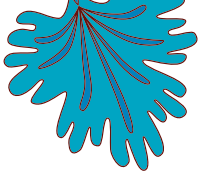


**YEANS HALLE**  
**YH**

**- NEU -**  
Direkt in der  
Fußgängerzone  
Ernst-Ludwig-Straße 12  
64283 Darmstadt  
Mo – Sa 10:00 – 20:00 Uhr

**JEANS,  
FASHION  
&  
MORE**

yeanshalle.de facebook.com/YeansHalle instagram.com/YeansHalle



# Wir schaffen Heimat und Geborgenheit

Als Qualitätsmakler haben wir uns auf den Verkauf und die Vermietung von Wohnimmobilien und Anlageobjekten im Raum Darmstadt und Umgebung spezialisiert.

Professionalität, Menschlichkeit und Individualität – dafür stehen wir von ImmobilienBERNINGER.

Wir bieten Ihnen umfassende Dienstleistungen rund um die Immobilie, wie individuelle Beratung, Immobilienbewertung, Handwerkervermittlung. Und setzen auf moderne Vermarktungstechniken, wie 3 D-Grundrisse, 360° Rundgänge, Homestaging, Außenaufnahmen mit Drohnen.

Für die Vermarktung nutzen wir alle wichtigen und relevanten Marketing-

kanäle. Und sind in allen großen Immobilienportalen präsent, um Ihre Immobilie bestmöglich am Markt zu platzieren und viele Interessenten zu erreichen.

Legen Sie die komplette Abwicklung in unsere Hände und profitieren Sie mit unserem Wissen von einem reibungslosen Ablauf bei der Vermarktung Ihrer Immobilie.

Die 100-prozentige Weiterempfehlung unserer Eigentümer macht uns stolz. Wir wollen Menschen, denen es nicht so gut geht, unterstützen und spenden nach jedem Notarvertrag 250,- € an soziale Einrichtungen.

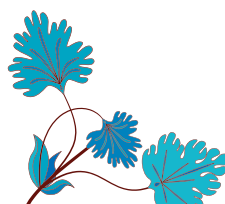
Sie sind bei uns in guten Händen – Wir freuen uns auf Sie!

[www.immobilien-berninger.de](http://www.immobilien-berninger.de)



Foto: @goodluz - stock.adobe.com

Immobilien Berninger steht für Professionalität, Menschlichkeit und Individualität.



## Verkauf & Vermietung

Wir sind gerne Ihr verlässlicher Partner!



**ImmobilienBERNINGER**  
[www.immobilien-berninger.de](http://www.immobilien-berninger.de)  
**Telefon +49 (0) 6151 7873030**



[www.facebook.com/immobilienberninger](https://www.facebook.com/immobilienberninger)



Mitglied im



en Woog

*einfach schön hier*