

September 2020

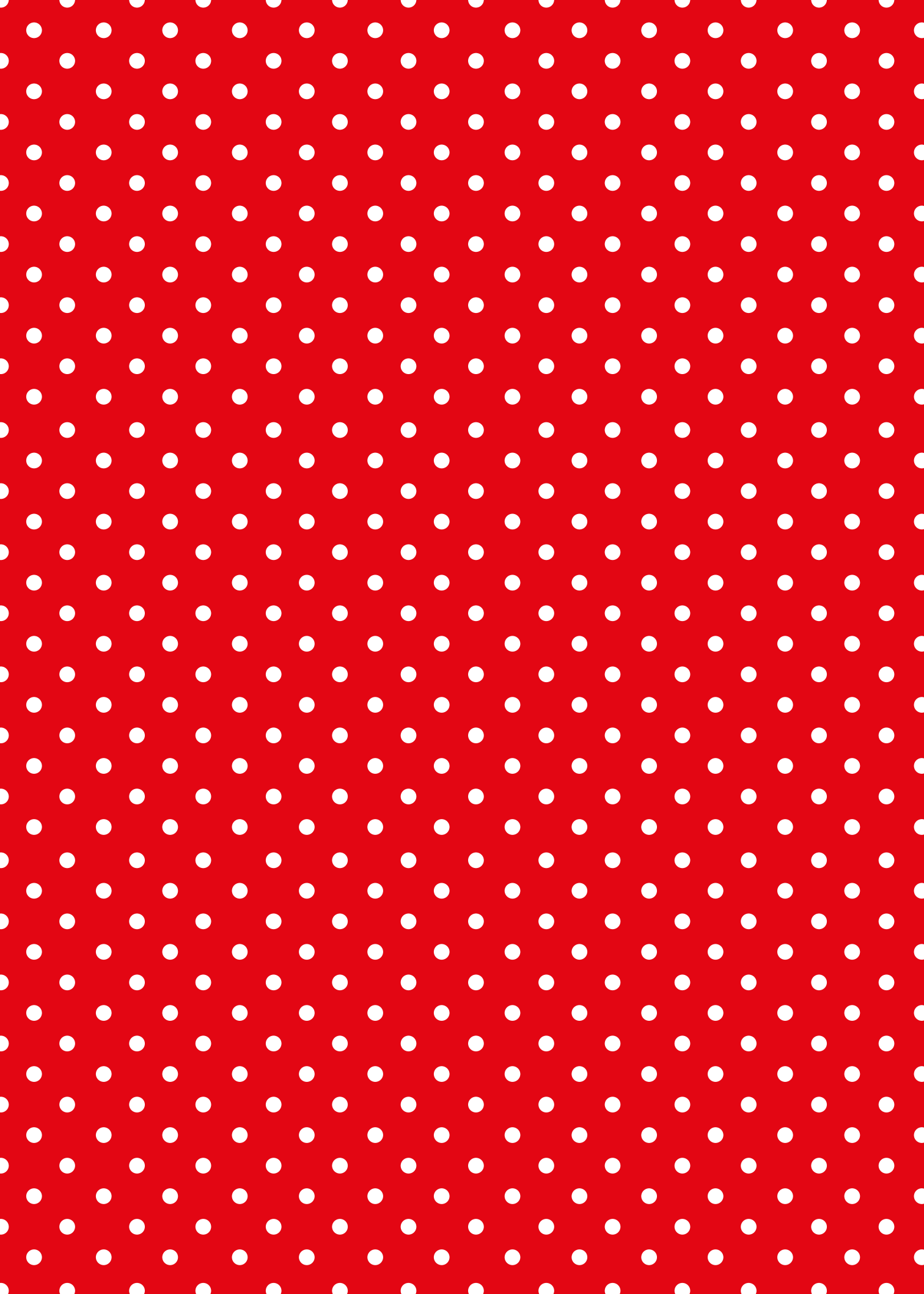
90
Print
Made in Darmstadt

en Woog

einfach schön hier

No. 4

Darmstadt geht digital



Der Küchenmeister und seine Helferlein...



Foto: @ Ute Doering

Der ‚Küchenmeister‘ liegt mittendrin im Herzen Darmstadts und ist ein Eldorado für Liebhaber von hochwertigem Kochgeschirr. Hier findet man jede Menge Schönes und Nützliches rund ums Kochen. Ein qualitativ hochwertiges und besonderes Sortiment, mit viel Leidenschaft und Sorgfalt für Sie ausgesucht. Guter Service und fachkundige Beratung werden bei Küchenmeister ganz ‚GROSS‘ geschrieben. Höchste Priorität genießt das Küchenwerkzeug wie beispielsweise die Messer.

Sie machen den Unterschied: Hochwertige Basics

Ohne sie geht gar nichts. Sie sind absolute Must-have die in einer Küche nicht fehlen sollten. Ein gutes Messerset, die Pfanne zum scharfen Anbraten und ein Sparschäler. Wenn diese Basics eine hohe Qualität haben, ist schon die halbe Arbeit getan. Wir haben nachgefragt bei Gertrud Kraft, Inhaberin von Küchenmeister. Sie berät seit vielen Jahren Profis und all jene, die es werden wollen. Von ihr bekommen wir Tipps zur Auswahl und Pflege von Messern.

Auf was ist beim Kauf eines Messers zu achten?

Ein gutes Messer ist stabil, scharf und liegt gut in der Hand. Unterschiede gibt es vor allem beim Material, der Breite, Länge und der Beschaffenheit bzw. Verarbeitung der Klinge. Wichtiges Auswahlkriterium: Lässt sich das Messer gut und einfach nachschleifen? Denn: Je öfter man ein Kochmesser nachschleifen kann, umso langlebiger ist es.

Welche Unterlage empfehlen Sie Ihren Kunden?

Egal, ob aus Keramik, Porzellan, Glas oder Edelstahl, günstig oder teuer, auf einer zu harten Schneidunterlage leiden die Messer und stumpfen schneller ab. Am besten verwendet man Messer auf einem Schneidebrett aus Kunststoff, Holz oder einer Schneidematte.

Wie steht es um die richtige Pflege?

Messer sollten niemals in die Spülmaschine, da werden sie stumpf. Am besten spülen und abtrocknen mit der Hand.

Und wie sollten Messer richtigerweise aufbewahrt werden?

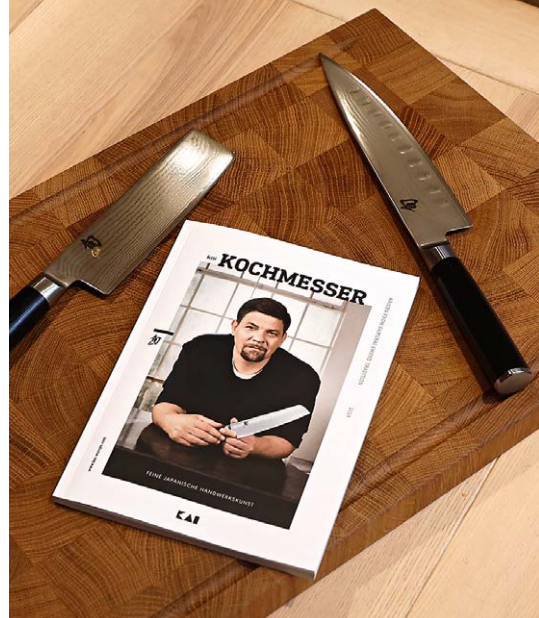
Ich empfehle einen Messerblock oder eine Magnetleiste. Lose in der Schublade zwischen anderen Küchenhelfern sind die Messer ständiger Reibung ausgesetzt. Und wie wäre es anders sein, auch dadurch stumpfen sie ab.

Natürlich wird jedes Messer irgendwann stumpf! Viele Menschen versuchen ein Messer nachzuschärfen, scheitern aber ohne Anleitung frustriert an der Aufgabe.

Deshalb bieten wir bei uns Schleifkurse an. Termine für Schleifkurse finden Sie auf unserer Homepage:

www.kuechenmeister-darmstadt.de/messerschleifkurs

Geben Sie nicht auf, wir zeigen Ihnen, worauf es wirklich ankommt!



Küchenmeister

Profisstattung für den Hobbykoch



Wilhelminenstraße 21 · 64283 Darmstadt
Telefon 06151 25030

info@kuechenmeister-darmstadt.de
www.kuechenmeister-darmstadt.de

Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr
Samstag 10.00 - 18.00 Uhr



Digitales
Schaufenster
Wir sind
dabei!



Familie Patschull und die Biohühner

Geflügel in Bio-Qualität aus dem Odenwald



Fynn Patschull ist zwölf und trägt bereits Verantwortung wie ein Großer. Für seine Hühner und seine Enten. Und das seit rund vier Jahren. Damals hat er einige frische Bio-Hühnereier aus dem EDEKA-Markt seines Vaters mitgenommen. Doch statt sie in die

Pfanne zu hauen, hat er sie von einer Laufente ausbrüten lassen und aufgezogen. Aus der anfänglichen Neugierde wurde schnell Faszination. Also begann der nicht mal zehnjährige Junge, entsprechende Fachliteratur zu lesen und mehrte unermüdlich nicht nur sein Wissen, sondern auch den Bestand an seinen Hühnern und Enten.

Damit die muntere Schar von fast zwanzig Hühnern und Enten überschaubar bleibt, gibt er gerne mal einen der Vögel an Freunde und Bekannte der Familie ab. Aber nur



Fotos: @Angela Schmidt

wenn er sicher ist, dass es den Tieren im neuen Heim auch gut geht. Und sonntags – da serviert er der Familie stolz wie Bolle frische Eier.

Möglich, dass Fynn der jüngste Hühnerzüchter im Odenwald ist, wichtiger aber ist der Anspruch des Jungen, dass es den Tieren gut geht. Hühner und Enten sind natürlich Nutztiere, die zu unserer Ernährung beitragen, aber es lohnt sich, genauer hinzusehen, wie die Tiere gehalten und gefüttert werden – zumal sich das auch auf den Geschmack auswirkt.

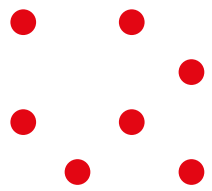
Fynns Vater, EDEKA Marktleiter Daniel Patschull, sieht das genauso. Er selbst bezeichnet sich und seine Familie als echte Genussmenschen. Aber Genuss und Verantwortung gehen für ihn absolut Hand in Hand. Ihm ist daher sehr wichtig zu wissen, wie die Erzeuger der regionalen Lebensmittel in seinem Markt arbeiten – damit eine nachvollziehbare Kette aus Vertrauen vom Hühnerstall bis auf den Teller entsteht. Deshalb wählt er diese Lieferanten und

Produkte sorgsam aus, so wie die Bio-Eier vom Birkenhof in Groß-Zimmern und das Frisch-Geflügel aus Mossautal in Bio-Qualität.

Dort hat Familie Kern 2018 einen landwirtschaftlichen Betrieb nach dreißig Jahren aus dem Dornröschenschlaf wach geküsst – mit „Coffee“ und „Cream“. Das sind zwei Hühnerrassen, die speziell für die Haltung in ökologischen Betrieben gezüchtet wurden. Der Hahn liefert das Fleisch, die Henne legt Eier und wird nach der Legezeit zum Suppenhuhn.

Doch bis es soweit ist, können die Hühner tun, was Hühner tun müssen. Und das ist ein wenig so wie bei den Bienen. Die „Lebemänner“ lassen es sich bis zum Ende gut gehen, die Mädels müssen arbeiten.

Die Hähne werden nach etwa vier Monaten geschlachtet, die Hennen legen rund ein Jahr lang Eier. Dann werden die Legehennen zu Suppenhühnern. Genau auf diese verantwortlich erzeugte Qualität legt Daniel Patschull eben großen Wert. Und nicht nur, weil sein Sohn Hühner und Enten hält. Als echter Überzeugungstäter steht er hinter dem, was er seinen Kunden anbietet. In seinem Markt. In Arheilgen.



Edeka in Arheilgen

Untere Mühlstr. 5

64291 Darmstadt-Arheilgen

Telefon: 06151-130 640

Öffnungszeiten: Mo – Sa 7 – 21 Uhr

www.edeka.de

7 MAL ANDERS

Jamie Olivers Rezeptideen für regionale Biozutaten



Jamie Oliver

Jamie Oliver is back – mit neuen einfachen, aufregenden und köstlichen Rezepten für die Feierabendküche, die Abwechslung in unser Koch-Repertoire bringen.

In unseren Einkaufstüten landen meistens immer dieselben Dinge – Hühnerbrust, Lachsfilet, Hackfleisch, Eier, Kartoffeln, Brokkoli, Avocado. Und auch die Gerichte, die wir daraus kochen, sind oft dieselben. Anstatt zu ändern, was wir kaufen, zeigt uns Jamie Oliver neue geniale Ideen, wie wir unsere Lieblingszutaten, mal ganz anders zubereiten können. Er präsentiert je 7 aufregende und köstliche Rezepte für 18 Lieblingszutaten und bietet so jede Menge Inspiration, um das eigenen Repertoire zu erweitern. Jedes Rezept kommt mit höchstens 8 Zutaten aus. Von Alles-auf-einem-Blech-Gerichten über klassische Familien-Favoriten, tiefkühlfreundlichen Gerichten zum

Einfrieren auf Vorrat bis hin zu Take-away-Food nachgekocht – dieses Kochbuch ist randvoll mit Inspirationen für die Alltagsküche. 7 MAL ANDERS ist das alltagstauglichste Kochbuch, das Jamie je geschrieben hat. Am 29.10. startet auf RTL LIVING die Ausstrahlung der gleichnamigen Koch-Show.

EINFACHES PIRI-PIRI-HÄHNCHEN

KNOBLAUCH, RÄUCHERPAPRIKA, HARISSA, MINZE & DICKE KARTOFFELSPALTEN

FÜR 6 PERSONEN
1 STUNDE 30 MINUTEN

- 2 Zwiebeln
- 10 frische Chilischoten in verschiedenen Farben
- 1 Knoblauchknolle
- 2 EL Rosenharissapaste
- 1 gehäufte TL geräuchertes Paprikapulver
- Rotweinessig
- Olivenöl
- 1 ganzes Freiland-Hähnchen (1,5 kg)
- 1,2 kg Kartoffeln
- 4 Stängel Minze

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in eine große ofenfeste Form geben. Die Chilis mehrmals einstechen und hinzufügen. Die Knoblauchknolle quer halbieren, dann mit Harissa, Paprikapulver, 1 Prise Meersalz und schwarzem Pfeffer, 2 EL Rotweinessig

und 1 EL Olivenöl hinzufügen. Das Hähnchen an der Wirbelsäule entlang aufschneiden, damit man es flach hinlegen kann. In die Form legen und alles gut durchmischen, um all die guten Aromen in das Hähnchen einzumassieren. Das Hähnchen mit der Brust nach oben auf das Backofengitter legen und auf der oberen Schiene einschieben, die Form mit den Zwiebeln darunterstellen. 1 Stunde braten, bis das Hähnchen goldbraun und durchgegart ist. Die Kartoffeln gründlich abbürsten, längs in dicke Spalten schneiden und mit 1 EL Öl sowie 1 Prise Salz und Pfeffer mischen. Nebeneinander auf ein Backblech legen und im Backofen unter die Zwiebeln schieben.

Nach 30 Minuten die Zwiebeln aus dem Ofen nehmen, das Hähnchen mit Garflüssigkeit bestreichen. Die Kartoffelspalten durchmischen, dann für die restlichen 30 Minuten unter das



Hähnchen stellen. Die Chilis halbieren und entkernen, die Hälfte der Knoblauchzehen aus der Schale drücken. Beides im Mixer mit den Zwiebeln und dem Garsud, der Hälfte der Minzeblätter und 1 EL Rotweinessig glatt pürieren; falls nötig, 1 Schuss Wasser hinzufügen. Die Sauce sorgfältig abschmecken. Das Hähnchen mit den restlichen Minzeblättern bestreuen und mit dem restlichen gerösteten Knoblauch, Kartoffelspalten und Piri-Piri-Sauce servieren.

Geröstet

Zwischen Kaffeekultur und Lebensgefühl

(fo) Kaffee ist ein Luxusgut, ihn aus dem Alltag der meisten Menschen wegzudenken – ganz und gar unmöglich! Die morgendliche Tasse Kaffee direkt nach dem Aufstehen, ein Latte Macchiato in der Mittagspause oder zum nachmittäglichen Plausch oder ein Espresso nach einem guten Essen – Kaffee ist ein Getränk, das in seiner Vielseitigkeit seinesgleichen sucht und es wäre nahezu vermessen, ihn als reines Nahrungs- und Genussmittel zu klassifizieren.

Kaffee – zwischen Kulturgut und Lebensgefühl

Der Kaffee spielt in Italien eine sehr zentrale Rolle. Man trinkt ihn dort quasi überall. Anders als in Deutschland werden die Varianten mit Milch häufig nur zum Frühstück getrunken. Nach dem Mittag wird der Kaffee pur oder verlängert als Caffè lungo genossen. Typisch für den Geschmack des italienischen Kaffees sind Robusta-Röstungen, die einem klassischen Espresso ihre herbe Note verleihen. Espresso ist



Foto: @chayathorn2000 - stock.adobe.com

eben mehr als nur ein cremig-öliges, dickflüssiges Getränk mit viel Geschmack. Espresso ist ein Lebensgefühl, das feste rötlich-braune Schaumhäubchen die Vollendung des Kaffeegenusses.

Kaffeegeschmäcker sind verschieden

Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Genau wie beim Wein gibt es je nach Lage und Anbaugebiet ganz verschiedene Geschmacksausprägungen.

Nicht nur im Anbau zeigen sich Unterschiede, es gibt auch in Europa ein deutliches Nord-Süd-Gefälle. Die Spanier und Italiener trinken gerne einen dunkleren Kaffee, die Schweden oder Finnen hingegen lieben helle Röstungen. Wir liegen ziemlich genau dazwischen.

Mehr als nur ein Wachmacher

Beim Kaffeetrinken geht es vor allem um Geselligkeit und Lebensfreude. So ist es auch nicht verwunderlich, dass der Espresso das meist konsumierte Getränk der Welt ist.

Röstkunst und Kaffeekünstler

Die Leidenschaft zum Kaffee entfacht vielerorts die Phantasien seiner Fans. Nicht zuletzt geht es auch darum, bei der Neuschöpfung den eigenen Kreationen einen Hauch von Besonderheit und Individualität zu verpassen.



**Interessiert uns,
nicht die Bohne.**

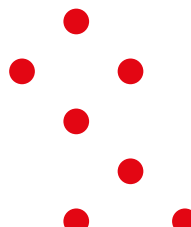
**Wo kommt eigentlich
Ihr Kaffee her?**

Wir rösten unsere ausgesuchten
Sorten hier in Darmstadt,
schnuppern Sie mal rein.

Heiping oHG

Darmstädter Kaffeerösterei & Regionales Lädchen

Kaffeespezialitäten · Regionale Produkte
Köstlichkeiten · Weine · Geschenkideen
Telefon 06 151 - 159 173 9
www.heiping.de · Karlstr. 64 · 64285 Darmstadt

Geschmack ja, Kater nein



Die alkoholfreie Gin-Variante eignet sich hervorragend für Mixgetränke, weniger für puren Genuss.

Foto: djd/Rheinland Distillers GmbH

Verbraucher greifen immer öfter zu hochwertigen alkoholfreien Spirituosen-Alternativen

(djd). Auf den Genuss von Alkohol mit seinen Nebenwirkungen verzichten, aber nicht auf den entsprechenden Geschmack: Immer mehr Menschen möchten ohne Procente auskommen. In den USA etwa spricht man von der „Sober Curious“-Bewegung, ihre Anhänger sind neugierig auf ein Leben ohne Alkohol. Die Motive sind sehr unterschiedlich: der Wunsch nach einem klaren Kopf am nächsten Morgen, das sichere Autofahren, die Gesundheit allgemein. Alkoholfreies Bier sowie alkoholfreien Wein und Sekt gibt es schon lange. Da lag der Trend zu alkoholfreien Alternativen zu Spirituosen fast auf der Hand. Mittlerweile findet man solche Getränke immer öfter im Supermarktregal. Die Hersteller wollen mit dem wachsenden Angebot darauf auf-

merksam machen, dass nicht die Wirkung der Alkoholika im Vordergrund steht, sondern ihr Geschmack.

Den Unterschied im Genuss schmeckt man nicht, man merkt ihn am nächsten Morgen

„Das wachsende Angebot an alkoholfreien, hochwertigen Alternativen zu Spirituosen spricht ganz neue Zielgruppen an“, erklären auch Raphael Vollmar und Gerald Koenen, Geschäftsführer von Rheinland Distillers. Die Gin-Experten aus Bonn starteten vor sechs Jahren mit dem alkoholfreien Siegfried Rheinland Dry Gin mit seiner charakteristischen Lindenblütennote, vor zwei Jahren folgte dann der Siegfried Wonderleaf, die erste alkoholfreie Gin-Alternative aus Deutschland. Beim alkoholfreien Destillat fehlt natürlich der Alkohol – das liegt in der Natur der Sache. Der Unterschied ist dennoch kaum zu schmecken, sondern nur am nächsten Morgen zu spüren: Einen Kater bekommt man davon sicher nicht. Die alkoholfreie Variante eignet sich hervorragend für Longdrinks und Cocktails, weniger für puren Genuss.

Corona-Krise: Welt im Wandel

Für Raphael Vollmar und Gerald Koenen hat im Übrigen die Coronakrise die Akzeptanz alkoholfreier Alternativen noch beschleunigt: „Schon bevor das Virus zum großen Thema wurde, war ein gesundheitsbewusster Lifestyle in aller Munde, jetzt ist er es noch mehr. Es fehlten aber vielfach Alternativen für alkoholfreien Trinkgenuss für Erwachsene – jenseits von Wasser und stark zuckerhaltigen Getränken“, so Vollmar. Die Gründer aus dem Rheinland konnten kürzlich einen weiteren Erfolg verzeichnen: Mit dem weltweit agierenden Getränkekonzern Diageo haben sie erstmals einen führenden Minderheitsinvestor an Bord genommen.

Lifestyle Produkte und modische Accessoires. Immer fair gehandelt.



FAIR G'NÜGT

SHOPPEN MIT HERZ UND VERSTAND.

Luisenplatz 1-3
64283 Darmstadt
Mo-Fr 10-18 Uhr
Sa 10-16 Uhr

Eine Ursache, viele Wirkungen

Wenn Hören zur Anstrengung wird

Wissenschaftliche Untersuchungen belegen, dass schon minimale Hörminderungen die Anstrengung beim Hören und Verstehen deutlich erhöhen.

Das hat viele mögliche Folgen: erhöhter Stresspegel, vermindertes Leistungsvermögen, Kopfschmerzen, vorzeitige Ermüdung, Stimmungsschwankungen oder Unzufriedenheit bis hin zur Depression und Demenz. Das Spektrum ist breit gefächert.

Wenn nämlich durch Hörminderungen akustische Informationen nur noch teilweise aufgenommen werden, ist das Gehirn immer stärker gefordert, diese zu interpretieren und sinnvoll verständlich zu machen. Die Belastung kann chronische Folgesymptome auslösen und damit Gesundheit und Wohlbefinden beeinträchtigen.

Bei häufigem Auftreten der genannten Symptome sollte daher die eigene Hörleistung durch einen Hörakustiker abgeklärt werden, auch wenn subjektiv keine Veränderungen beim eigenen Hören bemerkbar sind. Quellenangabe: FGH.



**WER GUT HÖRT,
HAT MEHR VOM LEBEN!**

Lieber gleich zum Profi!

KOMMEN SIE ZU EINEM KOSTENLOSEN HÖRFITNESSTEST ZUM PROFI.

IM OHR MANUFAKTUR

TINNITUS HÖRAKUSTIK HÖRTHERAPIE

Anschrift: Luisenstraße 10 64283 Darmstadt
TEL.: 0 61 51 – 660 76 66
INFO@AKUSTIK-SPEZIAL.DE
WWW.AKUSTIK-SPEZIAL.DE

Öffnungszeiten:
 Mo–Fr 9:00–18:00
 Sa 9:00–13:00

Reingehört

Lieber gleich zum Profi



Foto: @Akustik-Spezial

Michael Henning von Akustik-Spezial am Luisenplatz ist Spezialist für gutes Hören.

Michael Henning ist Hörakustik-Meister und bringt in seinem Beruf eine jahrzehntelange Erfahrung mit. Außerdem hat er sich zusätzlich zum Pädakustiker qualifiziert. Zu einem Hörakustiker also, der auf den Umgang mit Kleinkindern und Kindern spezialisiert ist. Obendrein ist Henning Hörtherapeut und widmet sich bereits seit Jahren der Beratung und Behandlung von Tinnitus- sowie Hyperakusis- (herabgesetzte Empfindlichkeit gegen hohe Lautstärken) – Leidenden.

Ein weiterer Schwerpunkt seiner Arbeit ist die Nachbetreuung von Patienten, die mit einem Cochlea Implantat (ein operativ eingesetztes Hörsystem, CI genannt) versorgt sind. Bei Akustik Spezial wird die „Hörfitness“ getestet um herauszufinden, ob ein Hörsystem überhaupt schon notwendig ist.

Hörtraining und natürlich die klassische Hörgeräte-Versorgung mit modernsten Hörsystemen runden das Angebot bei Akustik-Spezial, dem Kompetenzzentrum rund ums Hören, ab. Zu finden im Herzen Darmstadts, am Luisenplatz.

Info@akustik-spezial.de
www.akustik-spezial.de



Online hidden für zu Hause

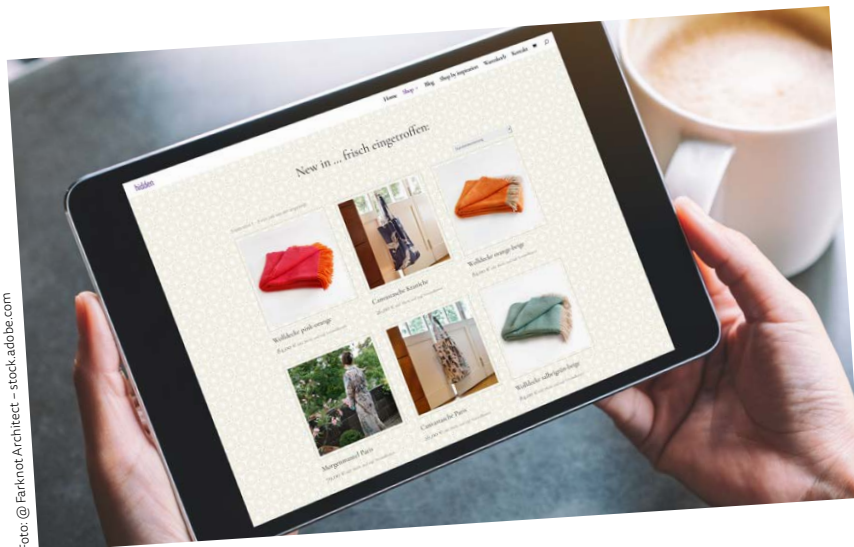


Foto: @ Parknot-Architect - stock.adobe.com



Alles Schöne fürs Leben für Dich und mich.

Es ist soweit – unser Online Shop ist fertig.

Endlich könnt Ihr Eure Lieblingsstücke rund um die Uhr bestellen. Mit viel Liebe zum Detail und einem sicheren Gespür für Trends und Farben haben wir nicht nur unser Geschäft, sondern auch unseren Online-Shop mit den schönsten Geschenk-

artikeln, dekorativen Glasgefäßen, Moden, den neusten Hits für Babys & Kids, kleinen und großen Lieblingsstücken sowie Wohnaccessoires ausgestattet. Lasst Euch von der Vielfalt überraschen!

Schaut doch einfach mal rein. Viel Spaß beim Stöbern!

www.hiddenhome.de/shop

Gewinnspiel

Jamie Oliver zeigt, wie wir unsere Lieblingszutaten 7 mal anders neu erfinden können – in mehr als 120 neuen, aufregenden und köstlichen Rezepten.

Von Alles-auf-einem-Blech-Gerichten über klassische Familien-Favoriten, tiefkühlfreundlichen Gerichten zum Einfrieren auf Vorrat bis hin zu Take-away-Food nachgekocht – dieses Kochbuch ist randvoll mit Inspirationen für Ihre Alltagsküche.

Das ‚en Woog‘ verlost 3 Bücher von Jamie Oliver.



Und so geht's: Einfach Postkarte einsenden, Absender und Kennwort **Jamie Oliver** drauf und fertig!

ServiceForm GmbH
Landskronstraße 18
64285 Darmstadt

hidden

An der Stadtkirche, 64283 DA
Tel 0 61 51. 95 14 990
Mo, Di, Mi 10.30 - 18.00 Uhr
Do, Fr 10.30 - 19.00 Uhr
Sa 10.30 - 18.00 Uhr
webshop: www.hiddenhome.de

Ansehnlicher Stauraum

Schranksystem im minimalistischen Design

Neu bei CABINET Darmstadt: ATRIO – ein Schranksystem im minimalistischen Design

Das neue Regalsystem ATRIO von CABINET bietet offenen Stauraum für diejenigen Bereiche, die ausdrücklich präsentiert werden dürfen! Ob als Garderobe im Flur, als elegante Regalwand im Wohnzimmer oder als funktionale Aufbewahrungseinheit im Kleiderschrank – mit dem flexibel einsetzbaren Stauraumsystem erobert CABINET die gesamte Wohnung.

Grenzenlose Vielfalt bei der optischen Gestaltung

Das Innensystem besticht durch eine große Auswahl verschiedener Dekore, die sich beliebig miteinander kombinieren lassen – die Ausführungen reichen von klassischem Weiß über eine natürliche Holzoptik bis hin zu einer feinen, an Fischgrätenoptik erinnernde Musterung. Gleich vier verschiedene Aluminiumfarben sowie individualisierbare Kanten sorgen für den perfekten Wunsch-Look.



Foto: @ Cabinet

Regal der tausend Funktionen

Eine Vielzahl verschiedener Helferlein stattet das System, je nach Bedarf, mit einer Reihe cleverer Funktionen aus: So lässt sich das individuell gestaltbare Korpuselement „ATRIO-Box“ mit ausziehbaren Fachböden sowie Regaleinsätzen versehen – ebenso wie mit Schubkästen und Drehtüren, die eine verdeckte Aufbewahrung im offenen

Regalsystem ermöglichen. Kleiderstangen, Krawattenhalter und ein Kleiderlift sorgen für das Plus an Komfort im Garderobebereich oder im begehbaren Kleiderschrank. „CABlstring“-Leuchtschienen, die die liebsten Objekte gekonnt in den Fokus rücken, runden das vielseitige „ATRIO“-Sortiment ab.

www.cabinet-darmstadt.de



10%
Kennenlernvorteil
für das neue ATRIO*
— nur vom —
14.09. – 24.10.
2020

* nur bei teilnehmenden Händlern für eine Bestellung eines ATRIO Stollensystems innerhalb des Aktionszeitraums

CABINET DARMSTADT

Schleiermacherstraße 10
64283 Darmstadt

www.cabinet-darmstadt.de

CABINET[®]
Einbauschränke nach Maß



Inselweine „Urlaub im Glas“



Ob auf Sizilien, Sardinien, Mallorca, Ibiza, den Kanaren uvm., Inselweine haben eines gemeinsam: sie wachsen heran umgeben von einer sanften, kühlen Meeresbrise und eingehüllt von wärmenden Sonnenstrahlen.

Schließen Sie die Augen und lassen Sie sich mit einem Glas unserer Inselweinen entführen und schwelgen Sie in Erinnerung an Ihren vergangenen Urlaub oder genießen Sie den passenden Vino zusammen mit mediterraner Küche.

Sicilia



Donnafugata, Contessa di Entellina, Sizilien
Sur Sur, Grillo, Sicilia DOC, 2019



03DON006 Flaschenpreis: **10,95€**
14,60€/L

Planeta, Menfi(AG), Sizilien
Plumbago, Nero d'Avola, DOC Sicilia, 2017



04PLA010 Flaschenpreis: **9,95€**
13,27€/L

Planeta, Menfi(AG), Sizilien
Alastro, DOC Sicilia, 2019



03PLA004 Flaschenpreis: **9,95€**
13,27€/L

Tasca D'Almerita, Palermo, Sizilien
Lamuri, Nero D'Avola, Sicilia IGT, 2017



04REG003 Flaschenpreis: **9,95€**
13,27€/L

Azienda Agricola Palari, Messina, Sizilien
Rosso del Soprano, IGT Sicilia, 2014



04PAL100 Flaschenpreis: **19,95€**
26,60€/L

Morgante, Grotte (Agrigento), Sizilien
Nero D'Avola, DOC Sicilia, 2017



04MOR001 Flaschenpreis: **10,50€**
14,00€/L

Sardegna



F.Ili. Pala, Serdiana (Cagliari), Sardinien
I Fiori, Vermentino di Sardegna DOC, 2019



03PAL001 Flaschenpreis: **8,95€**
11,93€/L

F.Ili. Pala, Serdiana (Cagliari), Sardinien
I Fiori, Monica di Sardegna DOC, 2018



04PAL011 Flaschenpreis: **7,95€**
10,60€/L

Mora & Memo, Serdiana, Sardinien
Tino Sur Lie, Vermentino, Isola dei Nuraghi IGT, 2018



03MOM002 Flaschenpreis: **10,95€**
14,60€/L

Mora & Memo, Serdiana, Sardinien
NAU, Cannonau di Sardegna, DOC, 2018



04MOM001 Flaschenpreis: **11,95€**
15,93€/L

Attilio Contini, Cabras, Sardinien
INU, Cannonau di Sardegna Riserva DOC, 2015



04ACO004 Flaschenpreis: **12,95€**
14,60€/L

Mallorca



Ànima Negra Viticultors, Felanitx, Mallorca
Àn/2, Ànima Negra, Vi de Mallorca, 2018



04XAN002 Flaschenpreis: **17,95€**
23,93€/L

Ànima Negra Viticultors, Felanitx, Mallorca
Quíbia, Vi de la Terra Mallorca, 2019



03XAN001 Flaschenpreis: **14,50€**
19,33€/L

Miquel Oliver, Petra, D.O. Pla i Llevant, Mallorca
Muscat Sec, D.O. Pla i Llevant, 2019



03XM0002 Flaschenpreis: **10,95€**
14,60€/L

Miquel Oliver, Petra, D.O. Pla i Llevant, Mallorca
Son Caló Blanc, D.O. Pla i Llevant, 2019



03XM0001 Flaschenpreis: **9,95€**
13,27€/L

Miquel Oliver, Petra, D.O. Pla i Llevant, Mallorca
Mont Ferrutx, D.O. Pla i Llevant, 2017



04XM0011 Flaschenpreis: **9,50€**
12,67€/L

Miquel Oliver, Petra, D.O. Pla i Llevant, Mallorca
AIA, D.O. Pla i Llevant, 2014



04XM0013 Flaschenpreis: **21,95€**
29,27€/L

Flascheninhalt = 0,75 Liter, wenn nicht anders angegeben. Alle Weine enthalten Sulfid & Alkohol. Weitere Details auf casamolina.de Druckfehler unter vorbehalten

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

Öffnungszeiten:
Mo- Fr: 9:00 - 19:00 Uhr*
Samstag: 9:00 - 16:00 Uhr*
(*ausgenommen an Feiertagen)

*Parkplätze direkt
vor der Tür!
Haltestelle &
Hbf nur wenige
Schritte entfernt!*





Zeit und Muße...

... sind für uns kein Slogan ohne Inhalt!

Gönnen Sie sich doch mal eine kleine Auszeit vom Alltag, als Vorbereitung auf einen besonderen Anlass oder einfach mal so zwischendurch die Seele „baumeln“ lassen.

Anwendungen:

Massagen & Körperbehandlungen
Gesichtspflege für Ihn, für Sie, für Teenager
Pflege für Füße, Hände & Nägel
Haarentfernung



Mußestunde

Lauteschläger Str. 5a
64289 Darmstadt
Telefon: 06151/3686796
termin@mussestunde-darmstadt.de

Öffnungszeiten
Montag – Freitag: 10 – 20 Uhr
Samstag: 10 – 16 Uhr



Petra Fischer unterrichtet
Hatha Flow und Beginner-Kurse
im Balance. Alle Kurse auf der
Webseite oder bei Instagram.

BALANCE YOGA

KIRCHSTRASSE 4 · 64283 DARMSTADT

TEL: 06151-5997900

INFO@BALANCEYOGA.DE · BALANCEYOGA.DE

Mehr Balance

Entdecke Dich neu mit Yoga

Schon viel ist über Yoga gesagt worden. Bilder haben sich uns ins Gedächtnis eingepägt, die uns vielleicht beeindruckt oder auch eingeschüchtert haben, weil sie Haltungen zeigten, die wir womöglich nie einnehmen können. Hier kommt die gute Nachricht: Yoga ist im Kern einfach und besondere Voraussetzungen sind gar nicht nötig.

Gründe, warum Yoga gut für deine Gesundheit ist, gibt es viele. Mir persönlich hilft Yoga bei der Bewältigung meines turbulenten Alltags mit Kindern und Job, mich immer wieder in meiner Mitte auszurichten und meinen Weg zu finden. In einer Zeit großer Anspannung – zunächst mit der Absicht zu entspannen – kam ich vor mehr als 15 Jahren zum Yoga. Inzwischen ist Yoga zu meiner Passion geworden und ich habe sogar eine Ausbildung zur Yogalehrerin bei „Balance Yoga“ absolviert. Dort unterrichte ich zurzeit den Beginner- und Hatha-Flow-Kurs und mache zusätzlich noch Vertretung. Yoga gibt mir die Möglichkeit meine eigenen Ressourcen zu aktivieren, um mein Leben so zu gestalten, wie ich es mir wünsche.

Das 'Balance Yoga' gibt es bereits seit 17 Jahren und kann kann mit seinen 4 Studios auf viel Erfahrung zurückgreifen. Neben der Yoga-Lehrer-Ausbildung, welche mehrmals im Jahr stattfindet (Infos Online), gibt es ein breites Kursangebot an verschiedenen Yoga-Stilen und Workshops, passend zu den unterschiedlichen Bedürfnissen der Kunden. Das Studio in Darmstadt vermittelt durch seine kleineren Klassen eine persönliche Atmosphäre und ermöglicht dadurch einen ganz individuellen Unterricht. „Wir von 'Balance Yoga' denken, dass jeder Yoga machen und davon profitieren kann. Man muss auch nicht unbedingt spirituell oder besonders gelenkig sein. Jeder findet seinen eigenen Weg zum Yoga und wir möchten dich dabei unterstützen!“

Petra Fischer

Balance Yoga GmbH & Co. KG
www.balanceyoga.de
Email: info@balanceyoga.de
Telefon: 06151 - 5997900
f Balance Yoga! Darmstadt
i balanceyoga.darmstadt

Stundenplan und Preise



Online Anmeldung über die App „Eversports“ oder Website
Für Neukunden gibt es spezielle Angebote



Buchtipp

Schnupperkurs Kalligraphie



Niemand weiß, was er kann, wenn er es nicht versucht! Mal was Neues probieren, eine neue Leidenschaft entdecken, die Liebe zum Selbermachen finden? Dann ist die neue Reihe Schnupperkurs genau richtig! Du willst schon lange Kalligraphieren lernen? Beim Schreiben des ersten Motivs – einer Menükarte – wird alles

Notwendige rund um das Thema Kalligraphie, Buchstabenaufbau und Material vermittelt. Jede Menge Schrittbilder und ein Videotutorial vom ersten Strich bis zum fertig kalligraphierten Blatt sorgen für ein leichtes und ganz sicher auch richtiges Nacharbeiten – die Erfolgsgarantie! Vorlagenblätter zum Download ergänzen das Einsteigermaterial. Und was am ersten Motiv gelernt wurde, kann direkt bei den weiteren Motiven und Varianten angewendet werden.

80 Seiten, Frech, 2019, 9,99 €

Feines Kreativ-Eldorado

Hier findet man nahezu alles, was Kinder und Jugendliche für die Schule brauchen. Dazu gibt es ein großes Sortiment an Zeichenbedarf für kleine und große Zeichner, für den Anfänger und den Profi-Künstler, für Illustratoren und Kalligraphie ...

Ob Skizzen- oder Kollegeblöcke, Blei- oder Farbstifte, Produkte für Pastellmalerei, Papiere für alle Arten des Zeichnens – Gieselberg bietet die ganze Palette des Zeichenbedarfs mitten im Herzen von Darmstadt.

Gieselberg Schreibwaren
www.gieselberg-schreibwaren.de



Buttmi

Schöne Schuhe • Natürlich Bequem

**Damen-, Herren- und Kinderschuhe
Hausschuhe • Schuhpflegemittel • Taschen**

Rheinstraße 37 • 64283 Darmstadt
Montag bis Freitag: 9.30 bis 19.00 Uhr
Samstag: 10.00 bis 18.00 Uhr



Gieselberg

- Schulbedarf
- Schreibwaren
- Künstlerfarben
- Skizzen- oder Kollegeblöcke
- Farbstifte und Kreiden
- Grafikbedarf
- Bastelbedarf
- Schreibgeräte
- Kalender & Karten

Gieselberg Schreibwaren
Wilhelminenstr. 5 · Darmstadt · Tel: 06151-26 27 1
info@gieselberg-schreibwaren.de
www.gieselberg-schreibwaren.de

Darmstadt rockt

Eine geballte Ladung Darmstadt Tipps

Es gibt so viele Möglichkeiten, den Herbst in vollen Zügen zu genießen. Auch wenn die Tage kühler und das Laub bunter wird, ist das kein Grund zuhause zu bleiben. Wir haben Ihnen für Sonnen- und Regenwetter drei Herbst-Ausflugstipps zusammengestellt. Lassen Sie sich inspirieren!

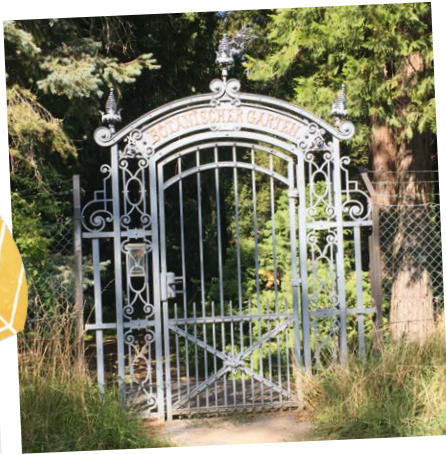


Foto: @ Friederike Oehmichen

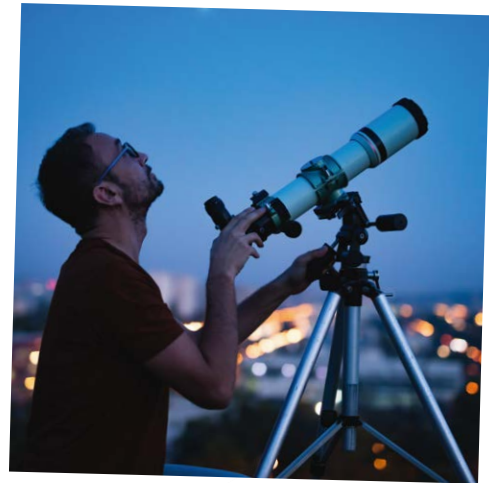


Foto: @ astrosystem - stock.adobe.com

Botanischer Garten

Der Botanische Garten gehört zu den beliebtesten Ausflugszielen in Darmstadt. Er ist ein Eldorado für Pflanzenliebhaber. Hier kultiviert man ganze 9.000 Pflanzen wie beispielsweise Sumpfpflanze, Wasser- und Nutzpflanzen, Orchideen und Bromelien. Doch zu den Höhepunkten zählen seltene Freilandgehölze sowie eine große Sammlung tropischer und subtropischer Pflanzen. Der Botanische Garten ist der perfekte Ort, um sich in der Natur zu erholen und gehört für mich zu den Top Ten der Sehenswürdigkeiten in Darmstadt.

Öffnungszeiten:

1. April – 30. September
Montag – Freitag: 9 – 15.30 Uhr

Volkssternwarte Darmstadt

Seit 1981 existiert das Observatorium auf der Ludwigshöhe. Es ist ein beliebtes Ausflugsziel im Süden Darmstadts und eine der höchsten Stellen der Stadt. Das Gebäude wurde mit sehr viel Arbeitseinsatz, zu einem großen Teil von den Vereinsmitgliedern selbst, auf- und ausgebaut. Die Beobachtungsgeräte verteilen sich auf eine große Rolldach-Plattform und eine Kuppel. Darunter befinden sich Werkstätten, Ausstellungs- und Gruppenräume, ein Vortragssaal und eine umfangreiche Bibliothek mit über 600 Bänden astronomischer Literatur.

In diesem Jahr im Herbst bietet sich eine besonders gute Gelegenheit den Mars zu beobachten. Zum einen lässt

er sich die ganze Nacht über beobachten. Schon jetzt ist er um 22:30 Uhr im Osten als helles Objekt zu sehen. Zum anderen zeigt er sich im Fernrohr besonders groß und am Himmel besonders hell. Erst 2033 und 2035 wird er ähnlich gut beobachtbar sein.

Öffnungszeiten:

In der Regel freitags ab 19.30 Uhr und zu den Veranstaltungen.

Bitte beachten Sie, dass die Sternwarte gelegentlich nicht besetzt sein kann (Feiertage, Ferien, Witterung oder kurzfristige Verhinderung).

Im Zweifelsfall rufen Sie gerne auch spontan in der Sternwarte an.
Tel.: (06151) 514 82



Foto: @Frederike Oehmichen

Jugendstilbad Darmstadt

Nicht nur an kalten Herbsttagen kann man hier mit der ganzen Familie stilvoll baden gehen – und das im wahrsten Sinne des Wortes. Für erholsame Urlaubsmomente ist das Jugendstilbad Darmstadt genau das Richtige. Als ehemaliges Volksbad wurde es in der Zeit des Jugendstils im Jahre 1909 eröffnet. Das heutige Jugendstilbad wurde von 2005 bis 2008 modernisiert und liebevoll restauriert. Es beinhaltet eine wunderschöne, moderne Bade- und Saunalandschaft, einen SPA-Bereich, wohltuende Massagen und bietet Ihnen ein vielfältiges Kursangebot.

Das Jugendstilbad ist ein idealer Ort zum Seele-baumeln-Lassen. Entweder bei einer Mitternachtssauna, einem orientalischen Hamam – Wellness oder einfach mal einer Auszeit zu Zweit – einfach Genuss pur!

Jugendstilbad, SPA & Sauna
Täglich von 10 – 22 Uhr
(auch an Sonn- und Feiertagen)

VOLZ

„Wir schaffen Atmosphäre zum Wohlfühlen“

- Fenster und Türen
- Garagentore
- Rollläden
- Markisen
- Smarhome
- Sicherheitstechnik

Frankfurter Landstr. 12
64291 DA-Arheilgen
Tel: 06151 372 894
info@volz-darmstadt.de

volz-darmstadt.de

Gemeinsam allem gewachsen.



Gemeinschaft kommt nicht von allein. Gemeinschaft kommt von schaffen. Darum unterstützen wir die gemeinnützigen Vereine vor Ort und all die anderen, die sich für andere starkmachen.

Neues von: „Luise’s Gold“

Neue Bienenvölker ziehen auf das Dach des Darmstädter Luisencenters

MVGM arbeitet auch in diesem Jahr mit einem regionalen Imker für mehr Nachhaltigkeit zusammen und spendet den Erlös aus dem Verkauf von „Luise’s Gold“ Honig.

Dank des großartigen Erfolges im Jahr 2019 ist auch in diesem Jahr das Shopping Center in der Darmstädter Innenstadt Heimat für Millionen von Bienen. Die bestehenden Bienenvölker wurden um vier ergänzt, so dass in diesem Jahr insgesamt 12 Bienenvölker ihre Arbeit auf dem Dach des Luisencenters verrichteten.

Bereits im Frühjahr hat jedes Bienenvolk, das bis zu 70.000 Bienen umfasst, rund 28 kg Frühtracht-Honig gesamt-

melt. Während der Rubinienblüte und der Lindenblüte sammelten die Völker zusätzlich rund 20 kg Sommer-Honig. Die Bienen haben ihren Anteil der Arbeit vollbracht und ziehen nun zum Überwintern an den Waldrand am Ostbahnhof.

„Wir blicken auf ein sehr erfolgreiches Bienenjahr zurück und freuen uns über viele Gläser ‚Luise’s Gold‘ Honig“, sagt Teamleader Shopping Center Management Jochen Wilhelm.

Der Erlös aus dem Verkauf von „Luise’s Gold“ Honig Jahrgang 2019 wurde komplett an den Verein „VKKD – Verein für krebskranke und chronisch kranke Kinder Darmstadt e.V.“ gespendet. Das Projekt unterstützt krebskranke Kinder und deren Angehörige.

Der Erlös aus dem diesjährigen Verkauf geht erneut an einen Verein aus



der Region Darmstadt. Das Center Management ruft hierzu einen Vereinscontest ins Leben, an dem jeder Verein teilnehmen darf.

„Wir möchten auch kleinen Vereinen die Chance auf den Erlös geben, daher starten wir einen Contest, bei dem sich jeder Verein mit einem Kurzvideo bewerben kann“ so Wilhelm.

Die genauen Details zum Wettbewerb werden über die Kommunikationskanäle des Centers bekannt gegeben.

www.luisencenter.de
[www.fb.com/luisencenter](https://www.facebook.com/luisencenter)



LATE NIGHT SHOPPING

02.10. BIS 22 UHR



MEHR INFOS ZU ANGEBOTEN UND AKTIONEN AUF:

ichundluise.de

Wir sind weiter für Sie DA!

Ein Projekt der Digitalstadt Darmstadt

Unter dem Motto „Wir sind weiter für Sie DA!“ listet das »Digitale Schaufenster« aktuell alle lokalen Geschäfte im Darmstädter Stadtgebiet auf, die einen eigenen Online-Shop haben oder besondere Lieferservices anbieten.

Wir fragten Anke Jansen vom Citymarketing zu dieser Aktion.

enWoog: Vor welchem Hintergrund ist das »Digitale Schaufenster« entstanden und wie wird das Angebot angenommen bzw. genutzt?

Anke Jansen: Das „Digitale Schaufenster“ ist ein Digitalstadtprojekt. Ziel war es den Einzelhändlern eine gemeinsame Plattform anzubieten, um sich online noch besser präsentieren zu können. Die Plattform ist Ende letzten Jahres mit 26 Geschäften online gegangen. Insbesondere seit der Corona-Pandemie wird das Angebot jedoch sehr stark genutzt und die Anzahl an teilnehmenden Geschäften ist sprunghaft angestiegen.

enWoog: Wird diese Unterstützung für den lokalen Einzelhandel auch nach der Corona-Zeit fortgeführt oder vielleicht sogar noch ausgebaut?

Anke Jansen: Das Angebot wurde ja schon vor der Corona-Zeit aufgebaut. Wir werden es daher auch nach der Corona-Zeit fortführen – dann ggf. unter anderen, neuen Rahmenbedingungen.

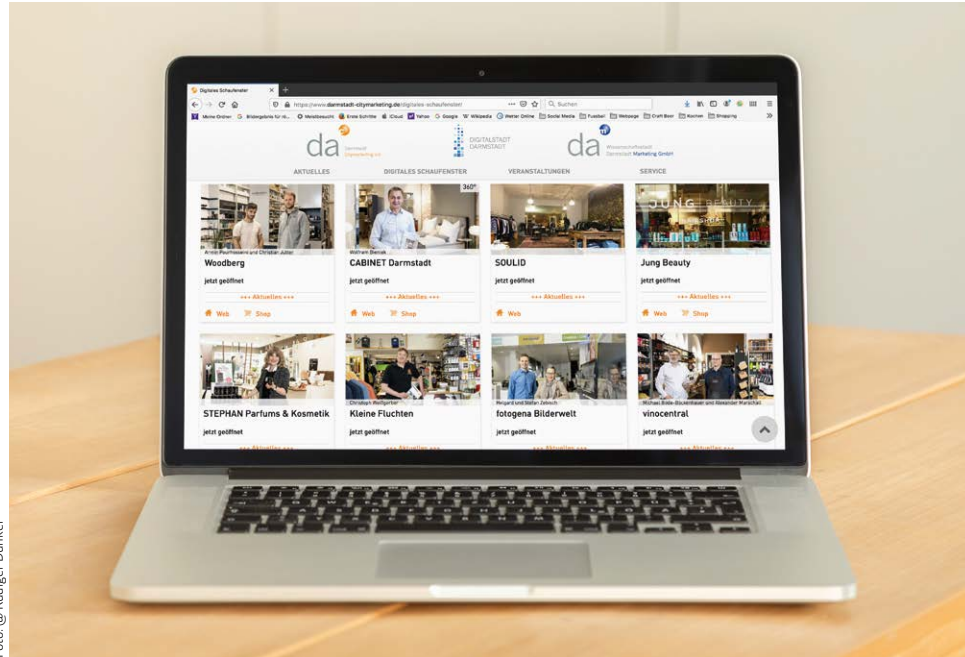


Foto: @Rüdiger Dunker

enWoog: Was müssen Darmstädter Einzelhändler und Gastronomiebetriebe tun, um an dem „Digitalen Schaufenster“ teilzunehmen und/oder kostenfrei aufgenommen zu werden?

Anke Jansen: Grundsätzlich kann jeder Darmstädter Einzelhändler oder Gastronomiebetrieb teilnehmen. Einfach telefonisch unter der 0615151-134526 Kontakt aufnehmen oder auf der Homepage www.darmstadt-citymarketing.de das Onlineformular ausfüllen und abschicken.

enWoog: Wieviel Teilnehmer sind auf der Website gelistet und ist das Angebot auf Geschäfte in der Innenstadt beschränkt?

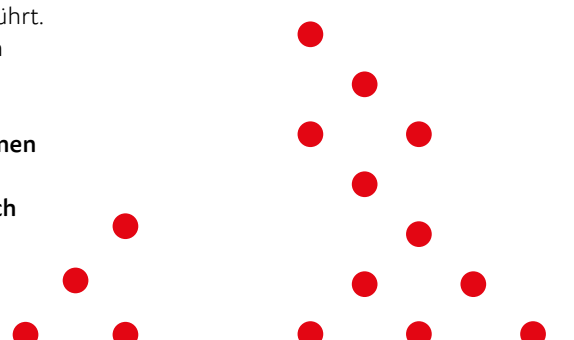
Anke Jansen: Aktuell sind 173 Betriebe im „Digitalen Schaufenster“ aufgeführt. Die Teilnehmenden erstrecken sich über das gesamte Stadtgebiet.

enWoog: Welche Werbemaßnahmen unternimmt das City-Marketing, damit die Website im Internet auch gefunden wird?

Anke Jansen: Das „Digitale Schaufenster“ wird in den unterschiedlichsten Medien – online wie offline – beworben.

enWoog: Wir finden das »Lieferradda« eine tolle Sache – gibt es hier eine Kooperation mit dem City-Marketing und wenn ja, wie sieht diese aus?

Anke Jansen: Gemeinsam mit der Digitalstadt Darmstadt sind wir lokale Kooperationspartner dieses Projektes. Wir fungieren als Schnittstelle zum Handel, bewerben aktiv das Projekt und haben alle teilnehmenden Geschäfte mit einem eigenen »Lieferradda«-Button im digitalen Schaufenster gekennzeichnet.



HEIMAT SHOPPEN

Darmstadt. Deine Läden.



© Foto: Eric Hückstädt

darmstadt-citymarketing.de

LATE-NIGHT-SHOPPING

am 2. Oktober bis 22 Uhr

Darmstadt ist...
WISSEN.KULTUR.LEBEN.



Late-Night-Shopping

Einzelhändler beteiligen sich an Aktion „Heimat shoppen“

Mit der Initiative „Heimat shoppen“ möchten die Industrie- und Handelskammern deutschlandweit den lokalen Einzelhandel und die ansässige Gastronomie stärken, um die Attraktivität der Stadtzentren und Ortskerne zu sichern. Auch in Darmstadt beteiligen sich im Zeitraum vom 11. September bis 10. Oktober 2020 Einzelhändler mit besonderen Angeboten an den Aktionstagen.

Moritz Koch, Vorsitzender des Citymarketing e.V., betont: „Durch die Corona-Pandemie haben die Einzelhändler in der City stark wirtschaftlich zu kämpfen. Damit die Unternehmen weiterhin bestehen können, muss gerade jetzt die Aufmerksamkeit der Darmstädterinnen und Darmstädter für die Geschäfte und deren Angebote vor Ort geschärft werden. Die Aktion ‚Heimat shoppen‘ kommt gerade zum richtigen Zeitpunkt, um unsere City in Hinblick auf die Attraktivität für Einzelhandel und Gastronomie zu stärken.“

Die Darmstädter Händler, Gastronomen und Dienstleister sind bei „Heimat shoppen“ dazu aufgefordert, individuelle Angebote für den Verkauf anzubieten, die zu mehr Kundenbindung, Regionalität, Nachhaltigkeit und dem Vor-Ort-Einkaufen anregen sollen. Diese können von einem Glas Sekt beim Bummel durch das Geschäft über Rabatt- und Gutscheinaktionen oder Wettbewerben reichen – natürlich im Rahmen der geltenden Corona-Hygienerregeln.

Anlässlich des „Heimat shoppen“ haben am 2. Oktober zudem alle Geschäfte in der Innenstadt wieder bis 22 Uhr ihre Türen geöffnet: „Das Late-Night-Shopping ist eine Aktion des Citymarketings im Rahmen von ‚Heimat shoppen‘. Gerade das Bummeln während der Herbstzeit in den späten Abendstunden durch die Fußgängerzone und Geschäf-

te hat sich bei den Darmstädterinnen und Darmstädtern als äußerst beliebt etabliert. Genauso werden die gute Beratung und der persönliche Service in den Geschäften besonders wertgeschätzt. Ein Plus für unsere City“, sagt **Citymanagerin Anke Jansen**.

Im Aktionszeitraum von „Heimat shoppen“ bekommt beispielsweise der Kunde für jeden Einkauf über 30 Euro in der „Destille“ (Adelungstraße 1) ein Los und hat die Chance, Preise zu gewinnen. Darüber hinaus können dort jetzt schon Weihnachtsgeschenke bestellt und bezahlt werden – dafür gibt es 10 Prozent Rabatt und abgeholt werden die Präsente dann entspannt im Dezember. Beim Fotostudio Michels können hingegen Tassen mit eigenem Bild jetzt für 9,95 Euro statt 12,95 Euro bedruckt werden.

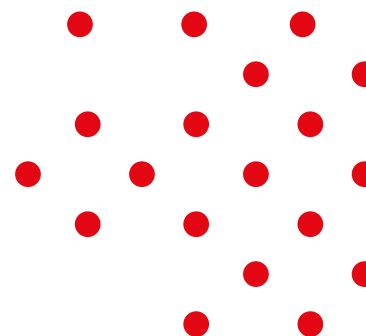
Alle Einzelhändler und Gastronomiebetriebe, die sich am „Heimat shoppen“ beteiligen, sind am Ladeneingang mit einem angebrachten Logo-Sticker sichtbar gekennzeichnet.

Dazu gehören in der Darmstädter City: Juwelier Münzer, Fotostudio Michels, Küchenmeister, Sparkasse Darmstadt, Kunsthandlung Langheinz, Spielwaren Faix, Bärenausslese, Gieselberg Schreibwaren, City Braustüb´l, Juwelier Trautmann, FairG´nügt, Destille, Modemhaus Henschel, Darmstadt Shop, Café Fräulein Mondschein

Im Luisencenter: Bäckerei Bormuth, Börner's Würstlädchen, Center Café, Lui Lui, Blumen Herzing, Bonita, Eterna, Görtz Shoes, Obey your Body, P2 Mode & Accessoires, Yves Rocher, Friseur Klier. Und im Carree rund 10 Geschäfte, darunter auch Beste Freundin. Unter dem Motto „Vielfalt im Carree – Verkaufstage im Herzen der City“ können Besucherinnen und Besucher am 18. und 19. Sep-



tember zudem jeweils von 10 bis 19 Uhr Werke von regionalen Künstlern „Made in Südhessen“ entdecken. Ein lebensgroßes Mammut aus dem Odenwald steht am Stand der Elfenbeinschnitzer, die ihren Schmuck präsentieren. Am Freitag signiert Autor Hans Werner Mayer von 14 bis 16 Uhr sein Familienspiel „Koppsalat“ und der Erlös vom Verkauf der „Cottage Garden“-Produkte beim Lionsclub Darmstadt-Castrum wird einem guten Zweck gespendet. Mehr Infos zur Aktion „Heimat shoppen“ gibt es online auf www.heimatshoppen.de.



Alles für deine Fotografie



Akademie

MultiMedia
fotogena[®]

Bilderwelt

Workshops & Online-Akademie

Deine Fotoschule!

Fachgeschäft im ♥ von Darmstadt

Dein Fotopartner!

Bildkompetenz digital & analog

Dein Fotolabor!

fotogena GmbH | Rheinstraße 7-9 | 64283 Darmstadt

www.fotogena-akademie.de

www.fotogena.de

www.fotogena-bilderwelt.de



fototalks
fotoworkshops
fotowebinare

Bleib fokussiert!
Dein digitales fotoevent kommt.

Nichts verpassen – e-news abonnieren! – www.multimediale.de

 [fotogena](https://www.facebook.com/fotogena)  [#fotogena](https://www.instagram.com/fotogena)  [fotogenaTV](https://www.youtube.com/fotogenaTV)

Powered by: **fotogena**

SONY

Unlimitierte Möglichkeiten

Die neue $\alpha 7s_{III}$



Gemeinsam WIR in Südhessen

Neue Online Plattform

**www.wirinsuedhessen.de der Volksbank
bringt Menschen und regionale Unterneh-
men zusammen**

In Zeiten von Corona werden viele Händler und Betriebe vor ganz besondere Herausforderungen gestellt. Die coronabedingten Maßnahmen erfordern neue, kreative Wege.

In größeren Städten wie Darmstadt oder Groß-Gerau existieren bereits tolle Initiativen. Kleineren Ortschaften im Umkreis fehlt es allerdings oft an einer zentralen Lösung. Eine solche bietet nun die Volksbank Darmstadt-Südhessen – selbstverständlich unentgeltlich und ganz unabhängig von einer Bankverbindung.

„Mit der Plattform ‚wirinsuedhessen.de‘ bündeln wir lokale Maßnahmen und bringen Menschen und Unternehmen auf digitalem Wege zusammen.

Und dort, wo es noch keine lokalen Lösungen gibt, springen wir ein und unterstützen den Aufbau“, so Matthias Martiné, Sprecher des Vorstands und zuständig für den Bereich Firmenkunden.

Die Plattform steht Unternehmen in der Region offen. Hier können sich Einzelhändler, Dienstleister und Gastronomen online präsentieren und zeigen, dass sie auch in diesen schwierigen Zeiten weiterhin für ihre Kunden da sind. Besucher der Seite können regionale Angebote entdecken und lokal einkaufen.



wirinsuedhessen.de wird von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Bank gepflegt. Von Menschen also, die in der Region Südhessen wohnen, hier tief verwurzelt sind und mitbekommen, wie sehr die aktuelle Situation Unternehmen mit teilweise jahrzehntelanger Geschichte trifft.

Sie haben ein Unternehmen in Südhessen, das noch nicht gelistet ist oder kennen eine lokale Initiative? Hier können Sie diese eintragen:



www.wirinsuedhessen.de

wirinsuedhessen.de

WIR in Südhessen

Wir bringen Menschen und regionale Unternehmen zusammen. Gemeinsam unterstützen wir die Region.

Volksbank 
Darmstadt-Südhessen eG

IMPRESSUM

Redaktion: Chefredaktion
und Herausgeberin Vi.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 urheberrecht-
lich geschützt. Ein Nachdruck bedarf der
ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.
Das enWoog Magazin erscheint als Anzeigen-
sonderveröffentlichung.

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



» **UNSERE FREUNDE HÄNGEN SICH
MODERNE BILDER AN DIE WAND.**
ICH HABE DIE KUNST LIEBER
ZWISCHEN UNSEREN WÄNDEN.«



Die modernste Türen-Ausstellung Hessens finden Sie ganz in Ihrer Nähe: bei Becker in Pfungstadt. Erleben Sie in unseren lichtdurchfluteten Ateliers mehr als 120 verschiedene Türen. Von Design-türen über Glastüren bis hin zu Funktionstüren in unterschiedlichsten Oberflächen und Optiken. Durch ein deutschlandweit einmaliges Präsentationssystem finden auch Sie Ihren persönlichen Favoriten. Passend dazu hochwertige Massivholzdielen, langlebiges Parkett, Laminat und viele Designböden, luxuriöse Wand- und Deckenverkleidungen, sowie eine große Auswahl an Holz für den Garten.
64319 Pfungstadt, Industriegebiet, Robert-Bosch-Straße 22 oder im Internet: www.holz-becker.com



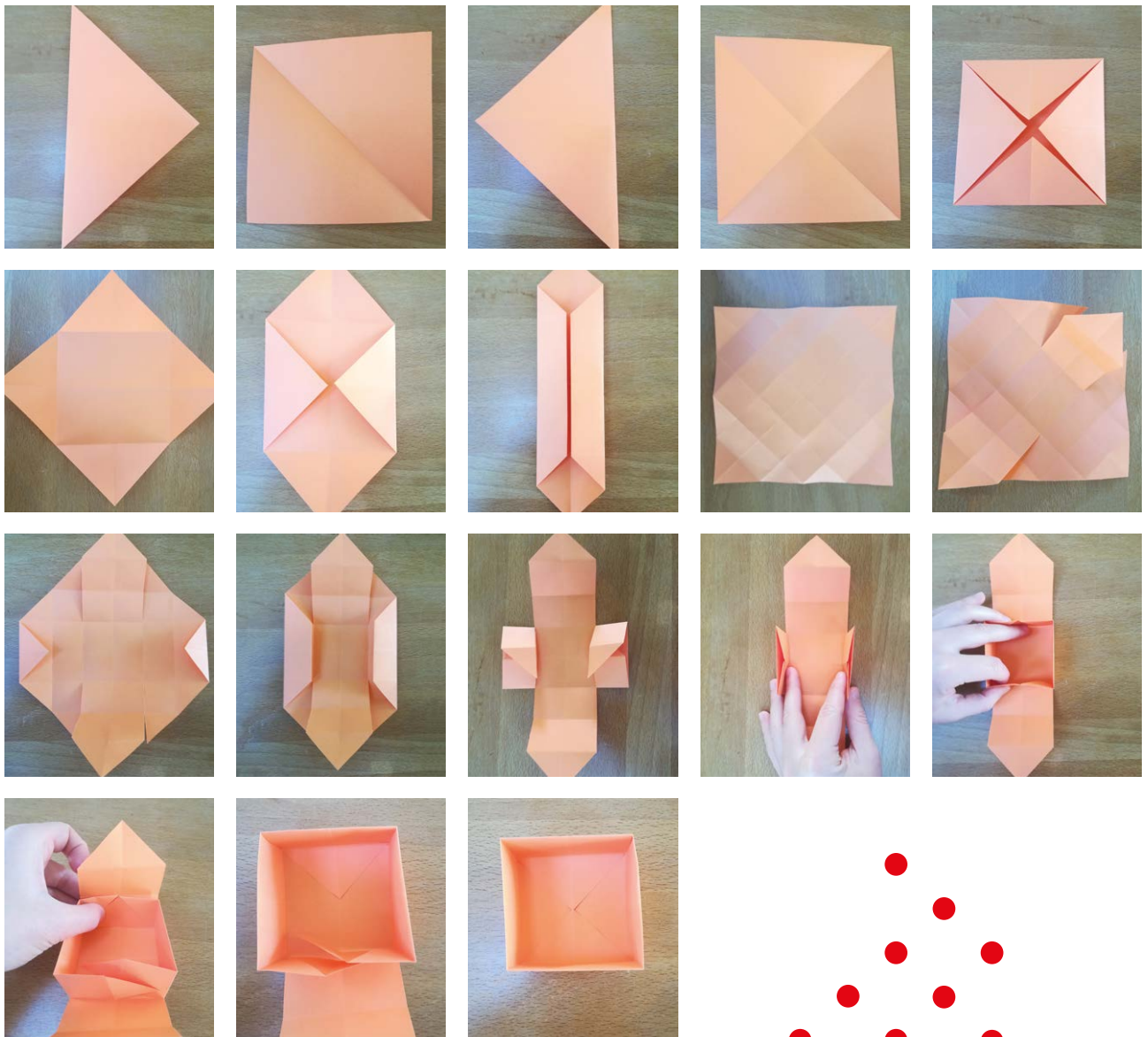
Schnell gefaltet

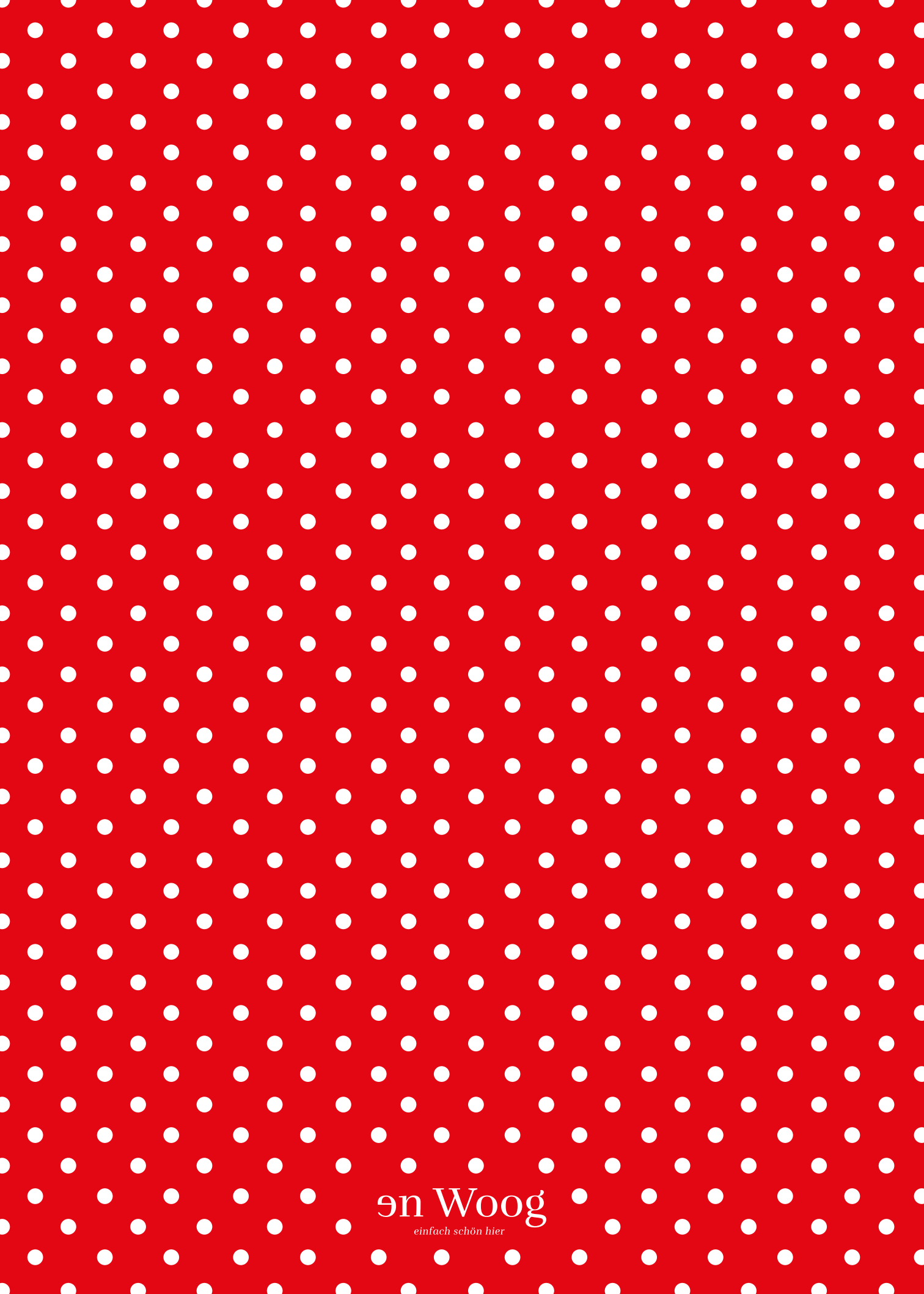
Origami Geschenk-Schachtel

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft. Dabei ist die Verpackung mindestens so wichtig wie der Inhalt selbst.

Eine liebe Freundin gab mir neulich so eine niedliche Origami-Schachtel, die ich so entzückend fand, dass ich die Anleitung gleich mit Ihnen teilen möchte. Die Anleitung ist ziemlich easy. Als Papier können Sie beispielsweise unsere Schmuckseiten verwenden. Natürlich geht auch jedes andere Geschenkpapier, das etwas fester ist. Ich habe auch schon Tapetenreste verwendet, und was soll ich sagen – hat wunderbar geklappt.

Wenn die Falttechnik sitzt, ist so eine Box in 20 Minuten fertig. Viel Spaß beim Falten!





en Woog
einfach schön hier