

Dezember 2020

90
Print
Made in Darmstadt

en Woog

einfach schön hier



No. 5

Zu Gast im Heckmannstore





Foto: @ Ute Döring

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 unverwech-

selbare Design und das Handwerk, das sich hinter jedem einzelnen Stück verbirgt.“

Peter Heckmann
Schulstraße N° 5 · Darmstadt
Tel.: 06151 5990590
pitheckmann@t-online
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

Un caffè per favore

Das Geheimnis eines perfekten italienischen Kaffees



Frisch gemahlener Kaffee schmeckt einfach am Besten und ist für den Espressokocher unbedingt zu empfehlen. Wichtig: Der Mahlgrad sollte nicht zu fein sein. Häufig wird ein Espressomahlgrad für Siebträgermaschinen verwendet – das ist zu fein. Das kann die Kanne zerstören und den Kaffee verbrennen. Dann schmeckt der Kaffee unangenehm bitter und ist zudem nicht sehr verträglich. Deshalb sollte der Kaffee eine etwas gröbere Mahlung haben als für Siebträger.

Wer also Wert auf einen guten Kaffee legt, der stattet Herrn Schulte im **Heiping in der Karlstraße** in Bessungen einfach mal einen Besuch ab. Das kleine regionale Lädchen ist die erste Adresse, wenn es um die perfekte Bohne geht. Hier bekommen Sie frisch gerösteten Kaffee in Top-Qualität und der Mahlgrad stimmt auch. Darüber hinaus gibt es in der **„Darmstädter Kaffeerösterei“** über 20 eigene Kompositionen im schonenden Langzeitröstverfahren herstellt – von Espresso, Café Crema bis zum Filterkaffee ist fast alles dabei. Beliebt

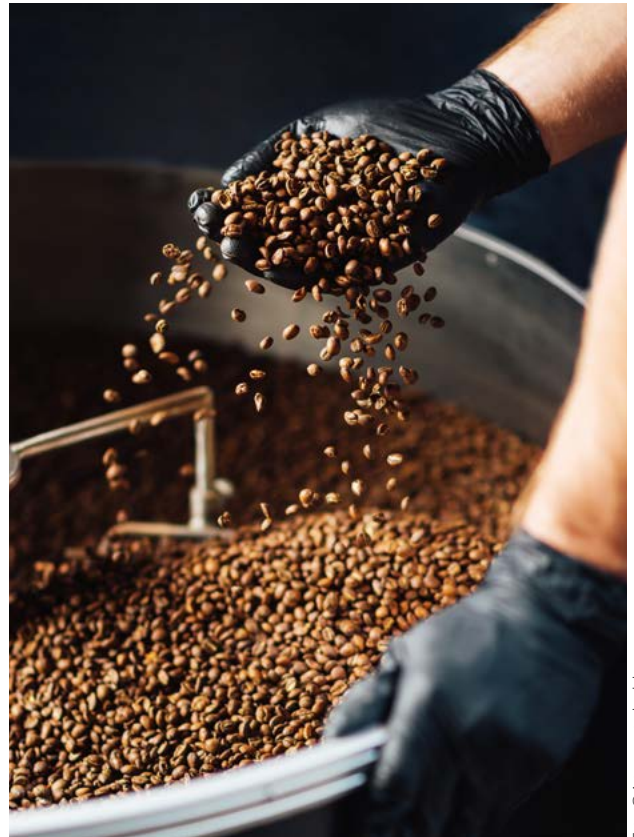


Foto: @Artrang - stock.adobe.com



**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

sind **Kaffeesorten mit Darmstadt-Bezug** wie der Heiner Espresso, Espresso Elisabeth, Kaffee Wilhelmine, der Bessunger Schümli oder Darmstädter Melange.

Und außerdem:

Im dem schönem Ambiente sind über 300 ausgesuchte Lebensmittelspezialitäten aus der Region wie Kochkäse, Nudelwaren, Eier, Wurstkonserven und Wild von Landmetzgereien, Eingewecktes, Schokolade, Marmeladen, Honig, Essig und Öle zu entdecken. Außerdem werden Weine von der Bergstraße, aus Groß-Umstadt oder Rheinhessen – darunter einen **Heiping Riesling** – sowie erlesene Liköre und Brände angeboten. Alle 14 Tage gibt es Frischwurst und Räucherwaren auf Vorbestellung. Und im Sommer können Schleckermäuler wieder das beliebte Bauernhof Eis und Sorbets aus Dreieich genießen. Viele Produkte sind exklusiv bei Heiping erhältlich.



Baletti

Kaffee aus Tradition und Leidenschaft



Seit 1919 steht Baletti für eine internationale Erfolgsgeschichte. In jedem Produkt steckt die perfekte Kombination aus Qualität und funktionellem Design, verbunden mit einer hohen emotionalen Wirkung.



Foto @ Baletti

Balettis Anspruch liegt darin den perfekten italienischen Kaffee zu kreieren. Erst diese Verbindung zwischen Kaffeebohne, Röstung, Mahlgrad und Zubereitung ermöglicht den traditionellen, italienischen Kaffee. In seiner mehr als 100-jährigen Geschichte hat Baletti gelernt, diese Philosophie in Produkten zu verwirklichen, die die Kreativität der Designer und das Fachwissen von Kaffeespezialisten in sich vereinen sowie mit Tradition und Innovation noch ein unnachahmliches Geheimnis in sich tragen.



Buchtipp

Barista Know-how



Jeder liebt Kaffee. 77.000 Tassen trinkt ein Deutscher im Laufe seines Lebens. Der Kaffeeröster und -sommelier Kurt Leopold Traxl zeigt Ihnen in diesem Buch alles, was Sie wissen müssen, um den perfekten Kaffee zuzubereiten – egal ob Sie einfach nur kaffeebegeistert oder Profi sind.

Riva Verlag, 2018, 192 Seiten

Küchenmeister

Professionsschulung 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





2020 **NATALE
NAVIDAD
WEIHNACHTEN**

WeinCurier



Liebe Wei(h)n(achts)freunde,

wir blicken auf ereignisreiche Monate zurück und freuen uns, gemeinsam mit Ihnen, das Jahr ausklingen zu lassen. Ganz besonders wünschen wir Ihnen (unseren Privatkunden, als auch Gastronomen und Fachhändlern) zum Jahresende weiterhin viel Gesundheit und eine schöne Weihnachtszeit.

Durch die Pandemie werden viele Weihnachtsfeiern Zuhause oder in Ihrem Lieblingsrestaurant nicht stattfinden können. Wenn Sie dennoch Ihren Liebsten eine Freude machen möchten, oder Ihren Kunden, Mitarbeitern & Geschäftsfreunden ein Dankeschön zukommen lassen möchte, bieten wir Ihnen unsere genussreichen Weine & Präsentsets an! Bereiten Sie Ihren Nächsten ein Stück Genuss, mit unseren italienischen und spanischen Köstlichkeiten und nutzen Sie steuerlichen Vorteile, Ihre Betriebsausgaben geltend zu machen. Wir Verpacken und Versenden für Sie! Versandbestimmungen auf casamolina.de
Wir wünschen Ihnen & Ihrer Familie Gesundheit und eine schöne Weihnachtszeit!
Herzlichst Marcus Molina

Öffnungszeiten: Wir sind an den 4 Samstagen vor Heilig Abend, am **28.Nov**, sowie am **05., 12. & 19.Dez 2020**, bis **19Uhr** für Sie da!
Aktuelle Verkostungstermine veröffentlichen wir auf casamolina.de.



NEU!

Bodegas Arzuaga, Navarra
ARZUAGA, Tinto Crianza, D.O.Ribera del Duero 2017

Kirschrot mit violetten Reflexen, Aroma nach reifen, roten Früchten, würzig, samtig.

95points
Wine Spectator

04XAR001
19,95 €
26,60€/L



Frisch eingetroffen!

Traditionelle und herrlich duftende Panettoni aus Italien und spanische Gebäckspezialitäten, typisch zu Weihnachten, jetzt erhältlich.



Profumo Toscano

So duftet und schmecktdie Toskana. Unser Genießer-Set aus handwerklich hergestellten toskanischen Spezialitäten.

- 1Fl. Colle Carpito Rosso Toscano IGT 0,75l
- 1 Salami al Chianti Classico, Falorni ca.350g
- 1 Pasta Spaghetti Toscana, Morelli 500g
- 1 Glas Wildschweinragù, Renzini, 200g
- 1 Geschenkkassette midi

6105
34,95 €
netto 30,13€



Casale del Giglio, Le Ferriere (Latina), Latium
ANTHIUM, IGT Lazio 2019
Noten von reifen tropischen Früchten, reich, anhaltend, mit leicht blumigen und würzigen Nuancen.

2021
3 bicchieri
Gambero Rosso

03CDG004
10,95 €
14,60€/L

Cantina Tollo, Chieti, Abruzzon
Mò, Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC, 2015
Intensives Rubinrot, saftige Noten von reifen Waldfrüchten und Gewürznuancen wie Zimt und Nelken.

2021
3 bicchieri
Gambero Rosso

04TOL003
9,95 €
13,27€/L

Bodegas Hijos de Juan Gil, Jumilla, D.O. Jumilla
Juan Gil, 12 meses, etiqueta plata, D.O. Jumilla, Bio, 2018
Intensives Kirschrot, reich, langanhaltend, feine, reife Tannine, rote Beeren mit Rauchnoten.

6+1

93points
Robert Parker

04XJG003
11,95 €
15,93€/L

Pago de Vallegarcía, Reuerta del Bullaque, Ciudad Real
Syrah, Pago de Vallegarcía, 2018
Brillantes Rubinrot, Aromen nach Schwarzkirschen, Dörrpflaumen, Süßholz, weiche Tannine.

93points
Robert Parker

04XPV001
16,95 €
22,60€/L



Olivenöl

Kalt gepresst und jungfräulich

Riesenauswahl bei Gran Consumo in Darmstadt

**Marcus Molina:
Wir kennen die Hersteller**

Das Angebot an hochwertigem kalt gepresstem nativen Olivenöl ist riesig. Da fällt die Wahl nicht leicht. Warum das eine Öl manchmal doppelt so teuer ist wie das andere, ist schwer zu verstehen. Denn das Qualitätsmerkmal „extra vergine“ (jungfräulich) steht fast auf jedem Etikett. Dabei ist klar, dass es Unterschiede geben muss. Was also ist das Richtige? Olivenöl ist Vertrauenssache. „Natürlich ist es von Vorteil, dass ich fast alle Produzenten und ihre Betriebe kenne. Dann kann ich mich darauf verlassen, dass in der Flasche ist, was auf dem Etikett steht“, sagt Gran Consumo-Chef Marcus Molina. Schon der Name verrät Kompetenz, denn er

besagt, dass seine Vorfahren wohl Müller gewesen sein müssen. In seinem Markt für mediterrane Lebensmittel in Darmstadt führt er je nach Saison weit über 100 Öle mit dem Versprechen „Olio extra vergine“ in verschiedenen Preisen und vielen Geschmacksrichtungen, darunter mit Zitrone, Chili, Steinpilzen, Trüffel oder Kräutern aromatisierte Öle. Molinas Qualitäts-Tipp heißt „Dominus, Cosecha Temprana“. Das extrafruchtige Olivenöl aus



Dominus, Cosecha Temprana



der spanischen Provinz Jaén wird unter anderen vom „Feinschmecker Award 2020“ als das „weltweit beste der Welt“ bewertet. Molina berät bei der Auswahl fachkundig: „Normalerweise können alle Sorten bei Gran Consumo probiert werden, was allerdings auf Grund von Corona zurzeit leider nicht möglich ist. Gute Beratung gibt es aber allemal.“

„Ölmühlen, in Italien Frantoio, in Spanien Almazara, mit tonnenschweren Granitmühlsteinen sind fürs Museum“, weiß der Fachmann. Moderne Elaiotechnologie macht endgültig Schluss mit der romantisch verklärten Art der Olivenölgewinnung, bei der die zur Paste zerquetschten Oliven zwischen Matten ausgepresst und durch Erhitzen bis aufs letzte Tröpfchen ausgelaugt werden. Die Ölmühlen von heute arbeiten vollautomatisch und unter strengen Hygienestandards. Eine Zentrifuge ersetzt die Mattenpresse von einst. Am Ende des maschinellen Verfahrens läuft

ein grün-gelber Strahl des fruchtigen, pfeffrigen Olio extra vergine di oliva aus dem Rohr. Ein Thermostat kontrolliert und protokolliert, dass das Öl kalt (nicht über 27 Grad) gepresst ist. Eine Besonderheit dieses Öls ist seine Gewinnung durch drei aufeinanderfolgende Pressungen. Das hochwertigste und daher teuerste ist das „native Olivenöl extra“ oder auch „extra vergine“ aus der ersten Pressung. Da beim Pressen die meisten gesunden Inhaltsstoffe wie sekundäre Pflanzenstoffe, Vitamine und Aromen enthalten bleiben, ist es gesünder und schmeckt intensiver.

Entscheidend für das Produkt ist der Rohstoff – also in welchem Reifestadium die Oliven bei der Ernte sind, und ob sie schonend mit der Hand oder mit Vollerntern maschinell geerntet werden. Wo kommen eigentlich die Oliven her? „Die meisten Olivenöle kommen aus dem Mittelmeerraum“, erklärt uns Marcus Molina. Gutes Olivenöl hat natürlich auch seinen Preis – wie immer, wenn es um Qualität geht. **Mehr dazu unter www.casamolina.de**



Foto: @ gatsi - stock.adobe.com

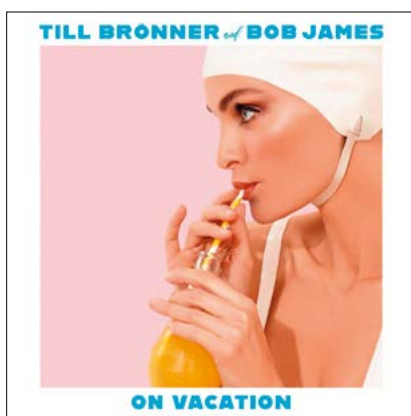
Foto: @ siculodoc - stock.adobe.com



Fest für die Sinne

Weihnachten im Lockdown Light

Hier präsentieren wir drei wunderbare Dinge, die ihre Weihnachtsfeiertage beselen und für einen Moment vergessen lassen, das die große Familienfete, die Silvesterparty oder das Jahrgangstreffen diesmal ausfallen oder vielleicht virtuell stattfinden müssen. Im Rahmen aller Social Distancing Maßnahmen lassen wir uns es uns nicht nehmen, uns mit schönen Eindrücken zu umgeben. Ein Fest für alle Sinne — zum Verschenken, Teilen oder alleine Genießen ...



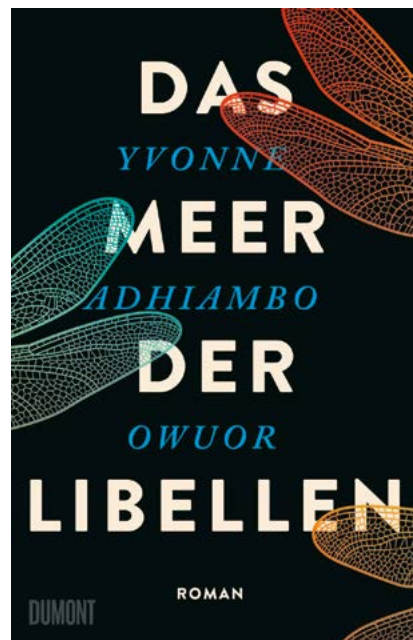
On Vacation von (und mit) Till Brönner & Bob James

Es ist der Tag nach Heiligabend. Wir erwischen uns im Schlafanzug auf der Couch aus dem Fenster schauend, die Reste von gestern knabbern und denken dabei an den Sommerurlaub, der dieses Jahr nicht stattfand. Till Brönner, seines Zeichens Deutschlands bekanntester Jazz Trompeter, liefert uns im Team mit Bob James, US Jazz-Legende, den perfekten Soundtrack für Tagträume von wärmeren und sonnigeren Orten. Detailverliebt, unaufgeregt und gleichzeitig mitreißend, transportiert uns das Duo mit Titeln wie „Lavender Fields“ gedanklich in die Provence, irgendwo zwischen Avignon und Marseille. Autofahrten auf endlosen Landstraßen, mit offenen Fenstern, die Musik aufgedreht, gemütlich an irgendeiner Küste entlangfahren – fürs nächste Jahr geben wir die Hoffnung noch nicht auf.



Das Meer der Libellen, geschrieben von Yvonne Adhiambo Owuor

Wenn wir selbst festsitzen auf einer Couch, auf dem Liebingsessel neben dem Kamin oder auf dem Bett, eingemummelt mit zwei Wolldecken und eine Reise wie ein Wunschtraum aus einer anderen Zeit klingt, dann verliehen wir uns gerne in einer Geschichte über eine Reise, die wir uns selbst nicht erträumen könnten. Yvonne Adhiambo Owuor, gebürtige Kenianerin, veröffentlicht nach ihrem gefeierten Debütroman „Der Ort, an dem die Reise endet“ ihren zweiten Roman „Das Meer der Libellen“. Der Geschichte handelt von der eigensinnigen Ayaana, deren Weg sie von ihrer kleinen Insel vor der Küste Kenias bis nach China führt. Erneut widmet sich die Autorin den komplexen transnationalen Verflechtungen, die Afrika mit der



Welt verknüpfen – das koloniale Erbe Europas. Längst etablierte Autorin in ihrer Heimat, findet Yvonne Adhiambo Owuor nun auch verdiente Anerkennung in Deutschland. Die Vielfältigkeit und Vielstimmigkeit dieses großartig globalen Werkes finden ihre Vollkommenheit in der poetisch bunten Sprache, in der es geschrieben wurde.



Foto: @Estoc44 - wikimedia commons



Bis zum Himmel und wieder zurück

Nach zwei Tagen intensiven Ausruhens ist ein bisschen Bewegung zwar fast schon fremd geworden, aber auch genau das Richtige. Die Beine freuen sich über die Anstrengung, die Augen freuen sich über den Anblick von nassem Laub und die Nase erfreut sich an frischer Luft. Und am besten ist ein Spaziergang, der nach oben führt. Dafür muss es natürlich nicht immer die 1300 Stufen hohe Himmelsleiter im wunderschönen Heidelberg sein, sondern auch gerne der nächstgelegene Berg, der den eigenen Ansprüchen und dem Fitness-Level genügt. Richtige Profis nehmen auch gerne Kaffee, Tee (oder auch mal Glühwein) mit nach oben, denn mit einem warmen Getränk in den Händen schaut man

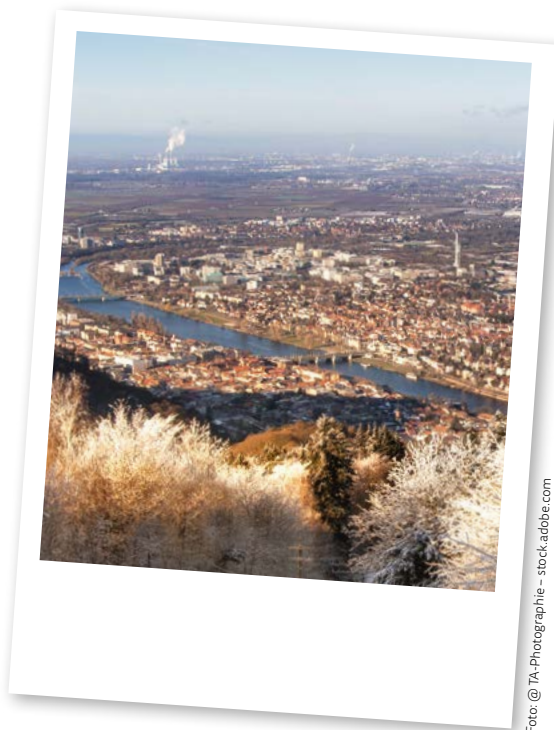


Foto: @TA-Photographie - stock.adobe.com

zu dieser Jahreszeit am liebsten in die Stadt zu seinen Füßen — voller Stolz nicht nur den Berg, sondern auch den inneren Schweinehund bezwungen zu haben.



App ins neue Zuhause!

Mit der neuen Immobilien-App der Sparkasse Darmstadt sind Sie 48 Stunden vor allen anderen über neue Angebote informiert. Jetzt downloaden!



In Immobilienangelegenheiten zum Marktführer Südhessens

Sie möchten . . .

- eine Immobilie kaufen
- eine schnelle Kreditzusage
- eine Immobilie verkaufen
- eine Immobilie vermieten
- eine Immobilie finanzieren
- eine Immobilie versichern
- Ihre bestehende Annuitätsrate gegen Arbeitslosigkeit, Berufsunfähigkeit absichern

Sie suchen . . .

- eine Anschluss-Finanzierung (auch Fremdblösungen)
- ein Forward-Darlehen
- Beratung / Betreuung von Bauträgern
- zinsgünstige KfW-Darlehen für die Modernisierung

<https://www.sparkasse-darmstadt.de/immobilien>
 Telefon: 06151 - 2816 100888
 Rheinstr. 10 - 12
 64283 Darmstadt

Außen knusprig, innen zart

Delikates Federvieh hat wieder Hochsaison

„Mancher gibt sich viele Mühe, mit dem lieben Federvieh...“ heißt es schon in den Max-und-Moritz-Versen von Wilhelm Busch. An dieser Feststellung hat sich bis heute nichts verändert, vor allem wenn es darum geht, einen leckeren Weihnachtsbraten auf den Tisch zu zaubern. Statt Hühnchen wie bei Max und Moritz stehen zu den Festtagen bei den meisten allerdings andere Flattermänner hoch im Kurs: Die Favoriten sind hier eindeutig die Gänse. Sie hatten zwar an Sankt Martin bereits einen großen kulinarischen Auftritt, doch auch zum Fest der Liebe sind sie traditionell als edles Mahl unverzichtbar. Serviert wird dann meist in Begleitung von Rotkohl, Klößen und Soße eine der 15 domestizierten, nicht flugfähigen Hausgans-Rassen, die ursprünglich alle von der Graugans abstammen. Dass das Fleisch der heute meist weiß gefederten Vögel äußerst schmackhaft ist, wussten bereits die alten Römer. Sie hielten die Tiere aber auch wegen ihrer kostbaren,

weichen Federn und weil sie durch ihr ohrenbetäubendes, alarmierendes Schnatterkonzert nicht selten besser auf Haus und Hof aufpassten als so mancher Wachhund.

Uns sind die Gänse vor allem deshalb so lieb und teuer, weil sie eine echte delikate Bereicherung für die Feiertage sind – allerdings in Form eines Bratens, der im Schnitt etwa vier bis sechs Kilo wiegt und normalerweise für sechs bis acht Personen reicht. Entscheidet man sich für ein tiefgefrorenes Exemplar, sollte vor allem die Verpackung nicht beschädigt sein. Gefrierbrand könnte sonst das Fleisch später bei der Zubereitung zäh und ledrig werden lassen. Frische Gänse dürfen dagegen nur wenige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden und müssen spätestens bis zum Verbrauchsdatum, mit dem jedes Tier gekennzeichnet ist, auf dem Teller landen.

Ganz wichtig beim Kauf der gefederten Leckerbissen ist darauf zu achten, dass

die Gänse idealerweise aus der Region kommen und in kleineren Aufzuchten artgerecht nach Bio-Land-Richtlinien gehalten wurden. Solche Tiere haben immer genügend Auslauf und ihren etwa 22-wöchigen Lebenssommer garantiert unter optimalen Bedingungen erlebt – im Gegensatz zu den konventionellen Massensexemplaren, die häufig in dunklen Ställen ohne Bewegungsmöglichkeit ihr kurzes Dasein fristen und so intensiv gemästet werden, dass sie oft nicht mehr stehen können.

Legt man also ein wenig mehr Geld für einen hochwertigen Gänsebraten aus artgerechter Haltung an, kann man sicher sein, dass das Festmahl mit der knusprigen Haut und dem zarten Fleisch nicht nur besser schmeckt: Man genießt und wertschätzt die Delikatesse wahrscheinlich auch deshalb mehr, weil man weiß, dass die Tiere zwar ein kurzes aber dafür gutes Leben hatten.

Nicola Wilbrand-Donzelli



Auf dem Weg zur perfekten Weihnachtsgans

Eine der wichtigsten Erkenntnisse beim Kochen – das Salzen und die Ruhezeiten ...

Frühes und kräftiges Salzen von Fleisch verbessert und optimiert den Geschmack und die Struktur von Fleisch. Es findet dabei eine Art Pökelffekt statt, das Salz hat Zeit wirklich ins Fleisch einzudringen, das Fleisch gelingt würziger und zarter. Eine Gans lässt sich aufgrund ihrer dicken Fettschicht bereits 24 Stunden vor dem Braten kräftig mit Salz einreiben (auch innen!) und dann wieder kalt stellen. (Bitte zuvor das Gänseklein und das Fett aus der Bauchhöhle der Gans entfernen und wieder kalt stellen.

Das Ergebniss ist verblüffend! Das Salz schlüsselt auch die Fettstruktur auf – Eure Gans „verliert“ Fett besser und wird richtig knusprig!

Eure Gans braucht nun eigentlich nur noch Ruhe und zwar vor und nach dem Braten. Vor dem Braten muss die Gans auf Zimmertemperatur kommen! Bei einem eiskalten Riesenvogel aus Kühlschrank oder Balkon dauert das locker 3-4 Stunden, Zeit, die eingeplant werden will, für das allerbeste Ergebnis. Die zweite wichtige Ruhezeit ist nach dem Braten: Ofen ausschalten, Klappe kurz aufmachen und die allergrößte Hitze hinauslassen – dann die Gans hinter geschlossener Tür im ausgeschalteten Ofen mindestens 15 und bis zu 30 Minute ruhen lassen – der Unterschied ist gewaltig, beim Tranchieren klappt Euch das zarte und geruhte Fleisch beinahe entgegen! Gleichzeitig gibt Euch diese Nachruhe die Möglichkeit, ganz ohne Streß die Beilagen servierfertig zu machen. Im Ofen könnt Ihr bitte nebenbei auch die Teller vorwärmen!

Die eingesalzene und temperierte Gans (ca. 4,5 kg) kann jetzt einfach gebraten werden:



Die Flügel am zweiten Gelenk und den Hals abschneiden und beiseite legen. Aus Gänseklein, Hals und den abgetrennten Flügeln der Gans lässt sich nebenbei eine Sauce kochen (siehe nächster Absatz).

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Gans auf ein Gitter über der Saftpfanne oder in einen Bräter setzen und im 180 Grad heißen Ofen (Ober- und Unterhitze) 2 Stunden garen, dabei immer wieder mit dem austretenden Fett beschöpfen. Temperatur auf 150 Grad reduzieren und weitere 2 ½ Stunden garen. Die Gans im ausgeschalteten Ofen, wie oben beschrieben ruhen lassen. Vor dem Servieren die Keulen abtrennen, die Brustfilets am Brustbein entlang aufschneiden und vom Knochen lösen.

Die Sauce macht sich so ganz nebenbei. Weil die Gans im Rohr ohne Feuchtigkeit besonders knusprig werden soll, entsteht meine aromatische Sauce aus Gänseklein, Gemüse, Wein und Gewürzen – ganz nebenbei und auf dem Herd!

Zubereitungszeit: 45 Minuten

2 Zwiebeln, 3 Möhren, 300g Sellerieknolle, 10 braune Champignons, 8 Pimentkörner, 3 Lorbeerblätter, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 EL brauner Zucker, 300 ml trockener Rotwein, 200 ml nach Möglichkeit ungesüßter roter Holundersaft, 800 ml Gänse- oder Geflügelfond,

1 EL Speisestärke, Saft einer Orange, 1 TL Honig

Gänseklein und das Fett aus der Bauchhöhle der Gans entfernen, beiseitelegen. Die Flügel am zweiten Gelenk und den Hals abschneiden und beiseitelegen. Die Gans wie oben beschrieben garen. Derweil die Sauce bereiten: Gänseklein waschen und (bis auf die Leber) grob stückeln, Hals und Flügel grob hacken.

Das entnommene Fett aus der Bauchhöhle in eine kalte Pfanne geben, langsam erhitzen und auslassen, bis der Pfannenboden dünn mit flüssigem Gänsefett bedeckt ist. Übriges Fett entfernen. Restliche Zwiebeln, Möhren und Sellerie waschen, grob stückeln und mit dem Gänseklein, den Flügeln, dem Hals und den Pilzen im Gänsefett sehr dunkel anrösten.

Piment und Lorbeer zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit Rotwein ablöschen. Offen 8 Minuten einkochen. Holundersaft und Gänsefond zugeben und offen 30 Minuten einkochen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und beiseite stellen. Die Sauce aufkochen. Speisestärke mit Orangensaft und Honig glatt rühren und die Sauce damit binden. Zügig einrühren, einmal aufkochen, eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Lasst es Euch schmecken!



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.

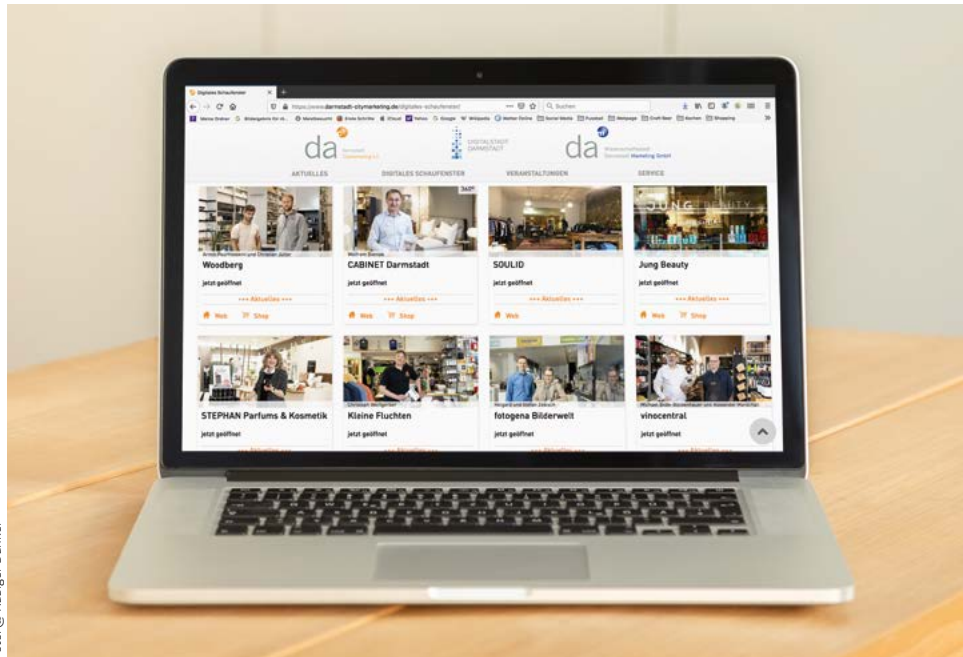


Foto: @Rüdiger Dunker

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 061515-134526 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.





Auf höchstem Niveau

Kardiologie und Angiologie – alles aus einer Hand

Das Kardiovaskuläre Zentrum Darmstadt an der Mathildenhöhe bietet zukunftsweisende Behandlungsmethoden für Herz- und Gefäßpatienten. Modernste Technik, hochqualifizierte Fachärzte und eine enge Vernetzung von ambulanter Sprechstunde und stationärer Behandlung im Alice-Hospital garantieren eine fachliche Versorgung rund um die Uhr und aus einer Hand: Eine Medizin des persönlichen Vertrauens und der kurzen

Wege bietet beste Voraussetzungen für Ärzte wie Patienten.

Die Grundlage für dieses System ist unter anderem eine umfassende Datenvernetzung, die die hohen Anforderungen des Datenschutzes gleichwohl erfüllt. Der Campus Alice-Hospital garantiert eine enge Kooperation verschiedenster Fachrichtungen.



Das Leistungsspektrum

Modernste Diagnostik und Therapie

- Herzkatheteruntersuchung
- Gefäßdilataion / Stent-Implantation – moderne Therapie beim akuten Herzinfarkt
- Dreidimensionale Ansicht des Herzens mittels 3-D-Echo – Dank modernster Technik äußerst präzise Herzklappen-Diagnostik ohne Katheteruntersuchung
- Kardiagnostik mittels MRT – Kernspintomographische Untersuchungen ohne Strahlenbelastung
- Kardio Flash CT – Schonende Untersuchung der Herzkranzarterien mit niedrigster Strahlenbelastung
- Moderne Herzschrittmachersysteme – Hilfe bei schwerwiegenden Rhythmusstörungen
- Herzohrverschluss – Schutz vor Schlaganfall, wenn Medikamente nicht helfen

Kardiovaskuläres Zentrum  Darmstadt

Kardiovaskuläres Zentrum Darmstadt
im Ärztehaus Mathildenhöhe
am Alice-Hospital

Dieburger Strasse 31c
64287 Darmstadt
Tel. (0 61 51) 29 76 - 0
Fax (0 61 51) 17 61 17
info@kardio-darmstadt.de
www.kardio-darmstadt.de





zeitlos . langlebig .
nachhaltig

Natürlicher Boden aus Echtholz – Parkettfußböden aus Bambus



Bambus. Ich stehe drauf. Viele denken bei Bambus entweder an kuschelige Pandabären oder an die leckeren Bambussprossen in asiatischen Gerichten. Kaum zu glauben, wie schnell aus dem zarten Gemüse eines der härtesten, robustesten, edelsten Materialien wächst, die ich kenne. Die Halme wiegen und biegen sich im Wind ohne zu knicken und finden immer zur Form zurück. Für mich ein Wunder der Natur.

Als Parkett-Fachmann schätze ich an Bambus seine ausgezeichneten technischen Eigenschaften. Beeindruckend ist aber auch seine ausgezeichnete CO2-Bilanz. Das Gras wird nach der Ernte ortsnah weiterverarbeitet. Jede Bambusstange wird maschinell in Streifen geschnitten und erhält bei der Lagerung seine typische Farbe. Danach werden die Streifen unter

extremem Druck zusammengepresst und mit natürlichem Harz versiegelt. So geht Nachhaltigkeit.

Bambus erfüllt alle EU-Normen. Es wird ohne den Einsatz von Chemie,

Fungiziden oder Pestiziden pilz- und schimmelresistent. Auf Terrassen verlegen wir Bambus gern „bombiert“. Diese Form ist echt bombe. Wir verstehen darunter eine leicht gekrümmte, glattgehobelte Oberfläche. Vorteil dieser





Foto: @www.moso-bamboo.com

mittigen Überhöhung: Regenwasser läuft darauf schnell ab, und der Boden ist wieder trocken. Durch diesen Kniff können wir auf ein normalerweise notwendiges Gefälle verzichten. Die 15,5 Zentimeter breiten Bambus-Dielen sind mit einem Clip-System im Handumdrehen verlegt. Dieser Bodenbelag ist Natur pur und unverwüstlich.

Die Bodenbelagskollektion MOSO® Bamboo Elite zählt zu den Bestsellern der massiven Bambusbodenbeläge. Aufgrund der hohen Nachfrage hat der Bambusspezialist MOSO die Kollektion jetzt um vier Varianten erweitert. Neben der Einführung der neuen Farbe Naturhell White und einer neuen Oberflächenveredelung hat MOSO die Bodenbeläge auch mit technischen Funktionen aufgewertet. Durch eine verbesserte Materialqualität und einen 3-Schichtaufbau erreicht er eine erhöhte Stabilität bei einem deutlich breiteren Dielenmaß. Mit dem komfortablen Click-System zur schwimmenden Verlegung kann er auch auf einer Fußbodenheizung verlegt werden. Bamboo Elite Premium wird aus 100% nachhaltigem Bambus gefertigt. Als einer der nachhaltigsten Böden, die derzeit auf dem Markt verfügbar sind und mit seiner frischen Optik ist er mit Sicherheit eine ebenso zeitgemäße wie ästhetische Wahl.

Extra breit für einen luxuriösen Look

Durch die verbesserte Materialqualität erreicht Bamboo Elite Premium eine erhöhte Stabilität bei einem deutlich breiteren Dielenmaß. Mit dem komfortablen Click-System zur schwimmenden Verlegung kann er auch auf einer Fußbodenheizung verlegt werden. Breite Dielen wirken besonders edel: Das XXL-Format lässt Räume nicht nur optisch größer und weiter erscheinen, sondern gibt ihnen auch einen extra Touch von Luxus. Um diesen Look noch zu verstärken, haben die MOSO® Premium Dielen von Bamboo Elite eine Breite von 190 mm. Dieses neue Dielenmaß wird durch die verbesserte Stabilität der kreuzverleimten Bambus-Mittelschichten ermöglicht. Dafür verklebt bzw. verdichtet MOSO® die Bambusstreifen in einem optimierten Herstellungsprozess.



Verlegen und Wohlfühlen



Parkett
Laminat
Linoleum
Kork
Bambus
Vinyl
Zubehör

PARKETT
FORUM DARMSTADT

Grafenhäuser Straße 55
64293 Darmstadt

www.parkett-darmstadt.de
kontakt@parkett-darmstadt.de

Verlegung · Verleih · Beratung



» **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

Im Einklang

Ein ganzheitliches Designkonzept sollte die Treppe miteinbeziehen



Foto: @djd/Hamburger Flooring

(djd). Bei der Bodengestaltung haben Bauherren und Modernisierer heute die Qual der Wahl: Sie können sich für einen schicken Parkettboden oder einen hochwertigen Laminat- oder Designboden entscheiden. Echtholzparkett strahlt Natürlichkeit aus und ist bei guter Pflege selbst nach Jahrzehnten noch ein Hingucker. Moderne Laminat- und Designböden mit täuschend echter Holzoptik sind dagegen pflegeleichter und strapazierfähiger in der täglichen Nutzung.

Treppengestaltung ergänzt den Boden

Doch egal, welchen Boden man wählt – in eine ganzheitliche, harmonische Gestaltung sollte auch die Treppe mit einbezogen werden. Allerdings ist jede Treppe anders, weshalb in aller Regel individuelle Lösungen gefunden und ausgeführt werden müssen. Unter dem Namen Haro Stairs etwa gibt es Elemente zur Treppengestaltung im Neu- und Altbau, die zu den Böden des Anbieters passen und diese ergänzen. Räume erhalten ein stilvolles Gesamtkonzept und eine übereinstimmende Optik, da die Treppenverkleidungselemente aus demselben Material wie die jeweiligen Böden hergestellt sind.

Egal, welchen Boden man wählt – in eine ganzheitliche, harmonische Gestaltung sollte die Treppe einbezogen werden.

Treppenläufe beispielsweise können ebenfalls mit Parkett-, Laminat- oder einem wohngesunden Designboden belegt werden. In Verbindung mit der identischen Treppenabschlussleiste entstehen auf diese Weise einheitliche Lösungen. Für Treppen aus Parkett gibt es zusätzlich für offene und gerade Treppenläufe die passenden seitlichen Verkleidungen. Hier sind für eine Vielzahl unterschiedlicher Designs wie Schiffsboden, Landhausdielen oder auch Stabparkett die entsprechenden Treppenelemente erhältlich. Unter www.haro.com gibt es weitere Informationen. Wer auf eine besonders strapazierfähige Ausgestaltung der Treppe Wert legt, sollte sich für eine Anschlussleiste mit Kantenschutzprofil entscheiden.

Alte Treppenbeläge nicht zwingend entfernen

Bei der Treppensanierung stellt sich oftmals die Frage, ob der alte Belag erst mühsam entfernt werden muss. Der vorhandene Untergrund kann vor

allem dann belassen werden, wenn in beiden Etagen ein neuer Bodenbelag eingebaut wird, idealerweise mit gleicher Stärke. Hintergrund ist die DIN-Norm 18065 für Gebäudetritten, der zufolge am sogenannten An- und Austritt die Steigung um nicht mehr als fünf Millimeter abweichen darf. Viele ältere Häuser haben ungemütliche, kalte Steintreppen. Auch diesen Belag muss man für den neuen Holzbelag nicht entfernen. Wenn der Stein fest mit dem Untergrund verbunden ist und die Vorgaben der Norm eingehalten werden, kann man ihn ebenfalls belassen, vorbehandeln und das Parkett direkt darauf verkleben. Eine zusätzliche Trittschallverbesserung ist bei Holztreppen mit der Verklebung einer Dämmunterlage möglich.

Foto: @djd/Hamburger Flooring



Räume erhalten ein stilvolles Gesamtkonzept und eine übereinstimmende Optik, weil die Treppenverkleidungselemente aus demselben Material wie die jeweiligen Böden hergestellt sind.

Alles für deine Fotografie



Akademie



Bilderwelt

Workshops & Online-Akademie

**Deine
Fotoschule!**

Fachgeschäft im ♥ von Darmstadt

**Dein
Fotopartner!**

Bildkompetenz digital & analog

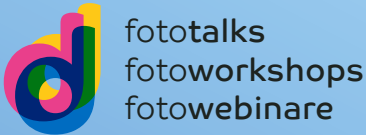
**Dein
Fotolabor!**

fotogena GmbH | Rheinstraße 7-9 | 64283 Darmstadt

www.fotogena-akademie.de

www.fotogena.de

www.fotogena-bilderwelt.de



Bleib fokussiert!
Dein digitales fotoevent kommt.

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

 fotogena  #fotogena  fotogenaTV

Powered by: **fotogena**

Z 6 II



Für absolute Freiheit in der Kreation

Vom Schnappschuss zum echten Bild

So lassen sich Fotos bequem verändern

(djd). Die Lust auf eine Fernreise hält sich im Coronajahr 2020 in Grenzen. Viele Menschen sind unsicher, was sie in ihren Lieblingsurlandsländern erwartet, für manche Ziele bestehen ohnehin noch Reisewarnungen. Wer gerne fotografiert und mit Fernweh zu Hause sitzt, sollte die Zeit nutzen, in Erinnerungen an die letzten Reisen zu schwelgen und seine Urlaubsbilder zu durchstöbern. Mit einer Bildbearbeitungssoftware können Hobbyfotografen mit wenigen Mausklicks die Eigenschaften ihrer Fotos verändern und die Bilder sinnvoll verwalten und archivieren. Mit den optimierten Motiven lässt sich dann auch gleich ein Weihnachtsgeschenk für Verwandte und Freunde basteln. Fotobücher stehen als Präsente hoch im Kurs, dabei sollen natürlich nur die besten und per Bildbearbeitung optimierten Schnappschüsse verwirgt werden. Was eine gute und komfortable Bildbearbeitungssoftware leisten sollte, erfährt man unter <http://www.rgz24.de/bildbearbeitung>.

Schönheitskorrekturen leicht gemacht

Mit dem Bildbearbeitungsprogramm ACDSee Photo Studio Professional 2020 etwa lassen sich alle gängigen Bildformate öffnen, bearbeiten und optisch verändern. Die Software für Windows-PCs erleichtert Anfängern den Einstieg, bietet aber auch für

Mit nur wenigen Klicks kann man ganz neue Kontraste erzeugen und dem Bild so einen anderen Look verpassen.

Profis hilfreiche Tools. Mit wenigen Klicks lassen sich kleine Schönheitskorrekturen und leuchtende Farben erzeugen, das Bild erhält einen ganz neuen Look. Ein digitaler Radiergummi entfernt störende Elemente, die sogenannte Dehaze-Funktion ist hilfreich für Fotos, die bei Dunst oder Nebel geschossen wurden und dadurch an Bildschärfe verloren haben. Eine praktische Pinselfunktion verleiht Bildern mehr Lebendigkeit. Das Programm beinhaltet vor allem aber auch eine Sortierungs- und Archivierungsfunktion, so geht der Überblick über die vielen Tausend digitalen Shots nicht verloren. Denn wenn die Fotosammlung wächst, wird es immer schwieriger, ein bestimmtes Bild wiederzufinden. Alle Infos zu den Bildbearbeitungsprogrammen des renommierten Fotosoftware-Anbieters gibt es in deutscher Sprache unter www.acdsee.com/de.

Gesichtserkennung und HDR

Die Gesichtserkennungsfunktion des Programms identifiziert bei der Archivierung automatisch Personen und weist den erkannten Gesichtern



Foto: @djd/ACDSee

Namen zu. Zudem verfügt die Software über eine Funktion namens High Dynamic Range Imaging (HDR). Dabei werden mehrere Bilder mit unterschiedlichen Belichtungen kombiniert, im Ergebnis entsteht ein neues, einzelnes Bild mit einem maximalen Detailreichtum in Schatten- und Lichtbereichen.

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 Leserkreis 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





Papierglück

Weihnachtsstimmung mit Plisseekugeln

Corona hat uns fest im Griff. Jetzt heißt es kreativ werden und schöne Sachen machen. Vielleicht ja passend zu Weihnachten Plissee-Weihnachtsbaumhänger falten.

Die sind nicht nur wunderschön, sondern bringen uns auch in die nötige Weihnachtsstimmung ...

Zuerst einmal zum Material, das benötigt wird: Ihr braucht Papier. Tonpapier oder festes Weihnachtspapier – kein Karton – Beispielsweise unsere Umschlagsseite!

Dann wäre es gut, noch etwas zu haben, mit dem ihr das Papier vorritzen könnt. Sowas wie ein kleines Messer oder eine Schere und ein Lineal.

Schneidet euch zuerst einen Papierstreifen zurecht. Meine waren hier 50 cm breit und 12,5 cm hoch. Also viermal so breit wie hoch. Das könnt ihr aber halten, wie ihr möchtet. Das Praktische: Die Tonpapierbögen, die ihr im Bastel-

handel bekommt sind genau 50 cm breit :-).

Faltet das Papier immer zur Hälfte. Und zwar immer in die gleiche Richtung. So, dass am Ende alle Falten nach oben zeigen (wie auf dem Bild, soweit man es erkennen kann). Knickt eure Falten ruhig ganz scharf. Vielleicht mit dem Fingernagel noch feststreichen. Dann habt ihr es am Ende leichter, die Figur zusammenzuschieben.

Wenn ihr alle Falten habt, dann holt euch das Lineal und euer Messer (oder mit was auch immer ihr anritzen möchtet). Jetzt ritzt ihr die Falten vor, wie auf dem Foto.

Knickt das Papier an den Markierungen dann scharf in die andere Richtung (entgegengesetzt zu euren vorherigen Faltungen).

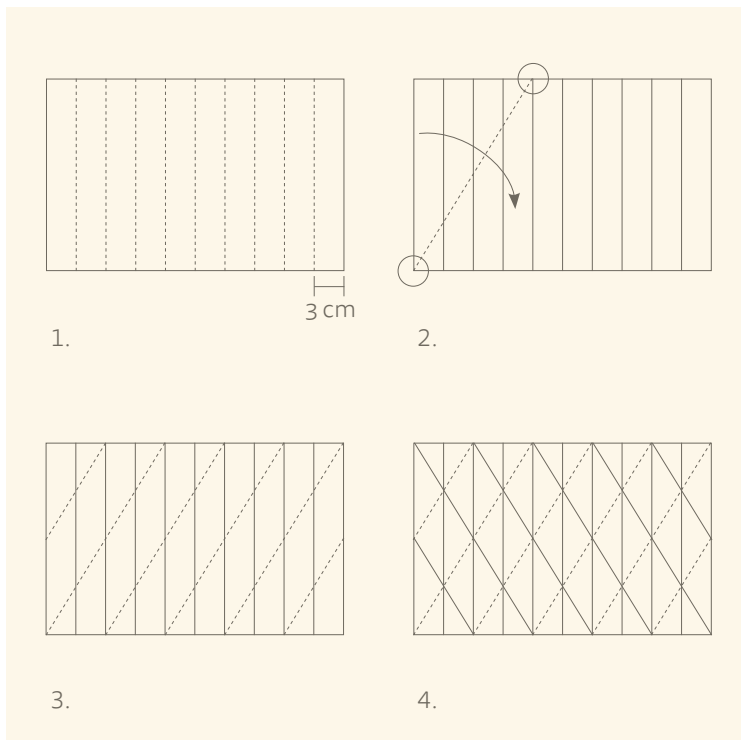
Nun müsst ihr die Figur zusammenschieben. Das ist beim ersten Mal ein bisschen fitzlig und schwierig. Ihr habt den Dreh aber schnell raus, glaubt mir.

Ich habe erst gedacht, ich bekomme das nie hin. Nach der Hälfte meines ersten Plissees ging es dann aber fast schon wie von alleine.

Jetzt müsst ihr oben und unten noch Löcher durchstechen. Das ist ein bisschen doof, finde ich. Dort fädelt ihr dann jeweils noch einen Draht durch und biegt ihn zu einem kleinen Kreis.

Das Plissee jetzt auffächern, zusammenkleben und schwupps fertig. Schön sieht es auch aus, wenn ihr unten noch eine Perle befestigt. Oder ihr könnt ein schönes Band mit einarbeiten, dann könnt ihr es aufhängen. Oder beides. Oben Band. Zu Weihnachten vielleicht noch einen schönen Sternanhänger aber daran wollen wir jetzt im Moment noch nicht denken, gell?

FERTIG IST EURE PLISSEE KUGEL!! Und? War doch eigentlich ganz einfach, oder?



Faltbar

Origamipapier



Origami hat seinen Ursprung in Japan. Es ist die Kunst des Faltens von Papier, spielerisch und für jeden geeignet, Anfänger wie Fortgeschrittene, da man leichte, aber auch komplexere Formen wählen kann. Mit Hilfe eines einzigen quadratischen Blatt Papiers können zahlreiche gefaltete Formen entstehen, ganz ohne Schneiden oder Kleben. Vorstellungskraft und Können reichen hier aus, um der Kreativität freien Lauf zu lassen. Die Origamipapier-Produkte von Clairefontaine gibt es mit vielen verschiedenen Mustern und Formaten. Eine Packung enthält ein Sortiment von 60 bedruckten Bogen 70g/m², vorderseitig bedruckt, rückseitig einfarbig. Die Blätter sind in 3 verschiedenen Formaten: 20 Blatt in 10x10cm, 20 Blatt in 15x15cm und 20 Blatt in 20x20cm. Im Fachhandel erhältlich.

Buchtipp

Origami lernen leicht gemacht



Die uralte asiatische Kunst des Papierfaltens – Origami – für jeden leicht verständlich dargestellt. Der aus Japan stammende Autor Hayashi Teijo führt in die japanische Bastelkunst ein.

Alle Modelle in diesem Origami-Buch werden Schritt für Schritt in einer Kombination aus Grafiken und erklärenden Text anschaulich gezeigt.

Die hübschen Origami Tiere und Objekte sehen nicht nur dekorativ aus, sondern auch der Weg dahin, das Falten an sich, tut gut. Es schult Feinmotorik und Konzentration und wirkt ausgesprochen entspannend. Und wer diese Objekte meistert hat, ist bereit für die fünf Bonusmodelle, die als Videoanleitung vorliegen.

BrainBook Verlag, 107 Seiten



Gieselberg

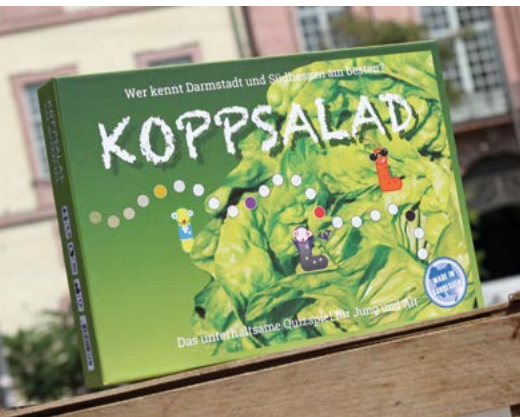
- Schulbedarf
- Schreibwaren
- Künstlerfarben
- Skizzen- oder Kollegeblöcke
- Farbstifte und Kreiden
- Grafikbedarf
- Bastelbedarf
- Schreibgeräte
- Kalender & Karten

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



KOPPSALAD

Darmstadt und Südhessen sind immer ein Spielchen wert



Hans-Werner Mayer, der Ideen-geber und Entwickler unseres Spiels „KOPPSALAD“, lebt seit 70 Jahren in Darmstadt und gilt als Kenner und Liebhaber unserer Stadt und der Region Südhessen. Er arbeitet nach Jahren als Geschäftsführer der »Echo Kreativ Planung« heute als freiberuflicher Publizist für mehrere Zeitschriften und Verlage. Ein echter Heiner mit enger Verbindung zum UDVM-Verlag und großer Vertrautheit zu seinem langjähriger Weggefährte Uli Diehl, der ihn zu dem neuen Spiel anregte und befragte:

Wie bist Du auf die Idee gekommen, ein Quizspiel über unsere Heimatstadt zu entwickeln?

Das ist lange her. Vor zehn Jahren, während eines, feucht-fröhlichen Stammtischs und einer typischen Runde alter Darmstädter, ermunterte mich mein Freund, der leider viel zu früh verstorbene Verleger Horst Bach, das Frage- und

Antwortspiel vom Stammtisch weiter zu entwickeln.

Das hat ganze zehn Jahre gedauert?

Nein, natürlich nicht. Ich war damals Geschäftsführer einer Verlagsagentur und habe zusammen mit meinen Mitarbeitern und Grafikerinnen ein erstes Spiel und ein Begleitbuch dazu entwickelt, das auch recht erfolgreich vermarktet wurde.

Das neue Spiel »KOPPSALAD« baut darauf auf?

Ja, im Prinzip auf die damalige Idee, dass Darmstadt immer ein Spielchen wert sei. Die Stadt und die Region verfügt über eine wechselvolle und ereignisreiche Historie. Und zehn Jahre sind eine lange Zeit mit vielen neuen Ereignissen, die eine Neuauflage erfordern.

Was ist neu und besonders an »KOPPSALAD«?

Nach vielen Überlegungen mit dem Verlag und dem Grafiker Claus-Jürgen Junglas haben wir gemeinsam ein völlig neuartiges Frage- und Antwortspiel entwickelt. Mit vielen aktuellen Fragen, einigen Sondereditionen zu speziellen Themen und einer Spielidee, die unterhaltsame, anregende und spannende Spielrunden garantiert.

Beschäftigt sich das Spiel ausschließlich mit Darmstadt?

Natürlich widmet sich das Spiel auch der Region Südhessen und wird auch

deshalb von der Gemeinschaft »Made in Südhessen« sehr unterstützt. In der Stadt und ihrem Umland gehen Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft eine besondere Verbindung ein. Hier leben und lebten viele bedeutende Schriftsteller, Wissenschaftler, Künstler und Sportler. Und das hat mich bei der Konzeption der Fragen sehr inspiriert.

Muss man ein Kenner der Stadt und der Region sein um bei »Koppsalat« mitspielen zu können?

Natürlich muss man kein Heimatforscher sein um mit »KOPPSALAD« Spaß zu haben. Das Ziel ist es, allen Nichtheinern, Zugezogenen und Darmstadt-Liebhabern, Darmstadt und Südhessen spielerisch und mit viel Spaß näherzubringen. Außerdem ist auch eine Portion Glück notwendig um am Ende als Sieger durch das Ziel zu gehen.

Die 240 Fragen sind in die sechs Themenfelder »Historisches«, »Menschliches«, »Kulturelles«, »Sportliches«, »Wirtschaftliches« und »Lokales« sortiert. Ist man nicht frustriert, wenn man sich vielleicht in einem Bereich nicht so gut auskennt?

Gewinner werden auch alle Mitspieler, die eine Frage einmal nicht beantworten können, denn auf allen Fragekarten befinden sich Erläuterungen. So bekommen sie Erkenntnisse über viele Facetten dieser Stadt und ihres Umlandes und entdecken bestimmt ein paar unbekannte Kostbarkeiten und einige Plätze zum Wohlfühlen. Ich würde mich freuen, wenn Sie mir weitere Anregungen, Ideen und auch kritische Anmerkungen übermitteln würden, denn das vorliegende Spiel soll erst der Anfang für weitere Ausgaben und Editionen sein.





HERZENSANGELEGENHEIT

Liebe Besucher, Sie und unsere Stadt liegen uns sehr am Herzen. Unsere vielseitigen Geschäfte sorgen für Lebendigkeit, attraktive Angebote und für zuverlässigen Service direkt vor Ihrer Haustür. Deshalb freuen wir uns, wenn Sie uns die Treue halten, damit wir uns in guten und schwierigen Zeiten gegenseitig unterstützen und ein Stück lebenswerte Normalität aufrecht erhalten.

Sie sind immer herzlich willkommen –
Ihre Carree Werbegemeinschaft

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 10:00 - 19:00 Uhr
info@carree-darmstadt.de | www.carree-darmstadt.de

  [@carreedarmstadt](https://www.instagram.com/carreedarmstadt)



carree



en Woog
einfach schön hier