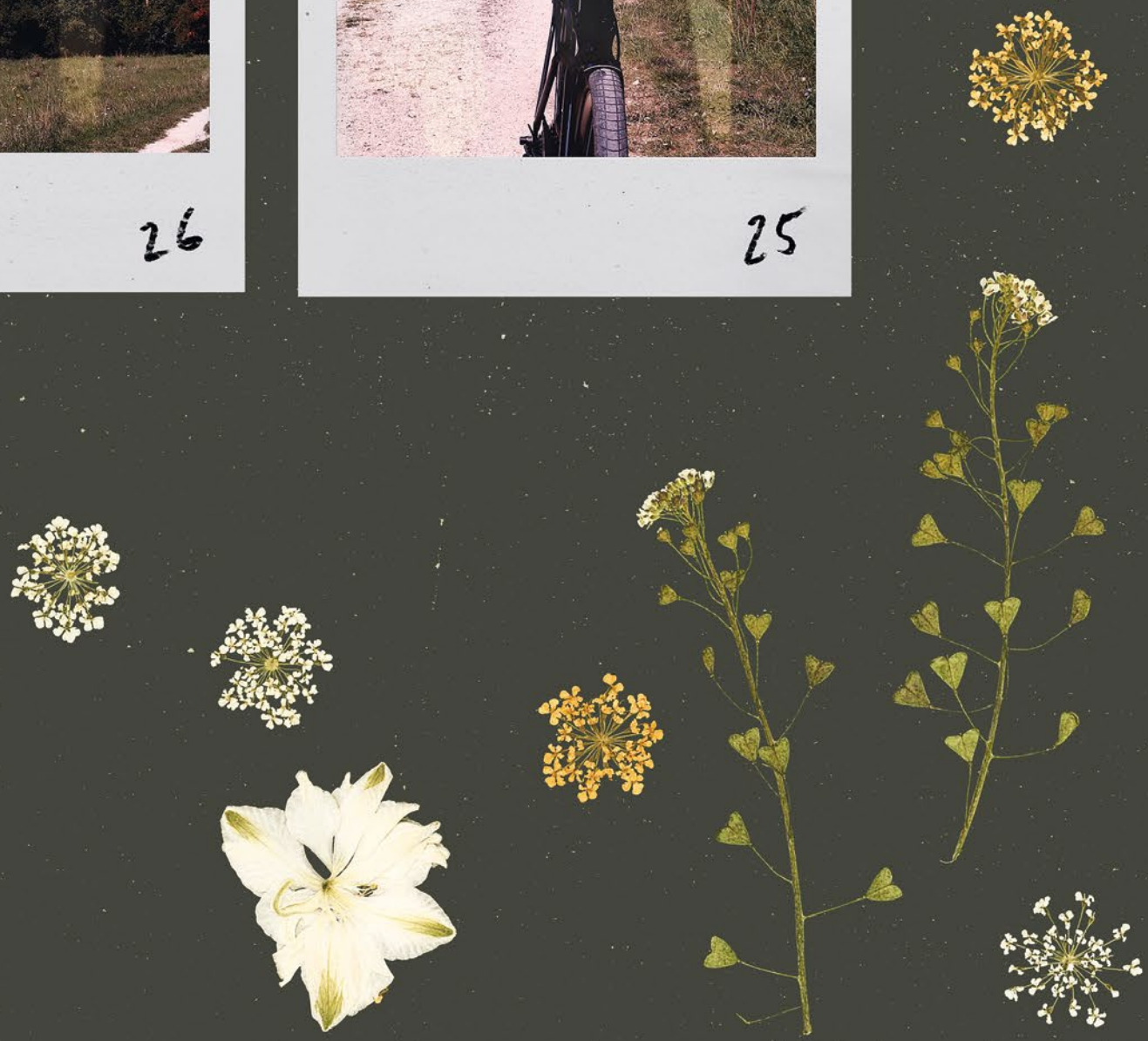
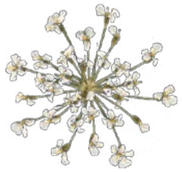
erlebe wigner!

Fashion. Lifestyle. Events.



* Wir richten uns mit unserem Magazin gleichwertig an alle Menschen unabhängig von ihrer geschlechtlichen Identität. Damit der Lesefluss erhalten bleibt, verzichten wir in unseren Texten auf gendern.



Editorial

Wie bedeutsam die Natur für uns alle ist, durften wir erleben, als wir uns dem Thema „Draußen sein“ widmeten. Ob im Garten, im Wald oder am Teich, der als kleines Biotop in der Nähe unserer Arbeitsstätte Erholung verspricht – sofort stellte sich ein anderes Gefühl ein, auch im Miteinander. Etwas Ursprüngliches kehrte zurück: näher bei sich selbst und zugleich näher bei den Kollegen zu sein. Plötzlich nahmen wir mehr wahr, sahen genauer hin, rochen intensiver. Wir spürten die Jahreszeit, erlebten das warme Licht, das zwischen den Blättern tanzte, und hatten große Freude daran, den Enten zuzusehen, die neugierig diese Menschengruppe beäugten, die mit Tüten, Kamera- und Lichtequipment am Ufer entlang zog – fast wie im Entenmarsch.

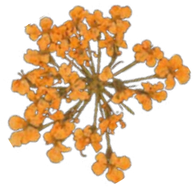
Besonders spannend wurde es, als wir uns dem „Wolkengucken“ widmeten. Wussten Sie, dass es eine *Cloud Appreciation Society* gibt? Gegründet wurde sie 2005 von dem Briten *Gavin Pretor-Pinney*, mit dem Ziel, die Schönheit und Vielfalt der Wolken zu würdigen und zu erforschen. Heute zählt die Gesellschaft über 60.000 Mitglieder aus mehr als 120 Ländern – und heißt „Wolkenliebhaber, Künstler, Wissenschaftler und Träumer“ gleichermaßen willkommen.

Auf einmal sehe ich sie, die Wolken, ertappe mich dabei, wie ich täglich mehrmals in den Himmel blicke. Ich entdecke ein Himmelskino, das mich sinn- und stressfrei unterhält, mich entschleunigt und meine Fantasie beflügelt. Es verlangt keine Likes, keinen Eintritt – es ist einfach da. Welch ein Geschenk! Deshalb im wahrsten Sinne: *Kopf hoch – die Welt ist wunderschön!*

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen einen goldenen Herbst und einen schneeweißen Winter zu erleben.

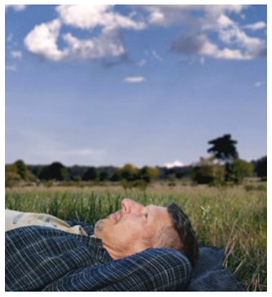
Herzlichst

Ihre Ellen, Eberhard und Leon Wigner
mit dem erlebe wigner! Team



Inhalt

08



FASHION

Wolkengucker
Seite 15

PME Legend
Seite 18

Making Of
Seite 24

Gabba
Seite 26

38

LIFESTYLE

Allgäuer Kräuterwerkstatt
Seite 38

Spang Minivasen
Seite 45

Buchempfehlungen
Seite 46

28 LOTS Schokoladen
Seite 50

Kohl Bergapfelsäfte
Seite 52

Destillerie Marienhof
Seite 56

62

RESTAURANT

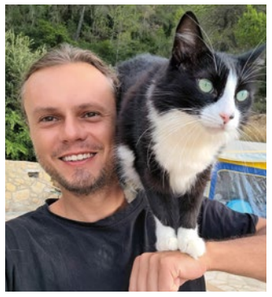
Ausgezeichnet genießen!
Seite 62

Regionalität und Saisonalität
Seite 66

Vorstellung unseres
Küchenchefs Jan
Seite 68

Für Foodies & Follower:
mahlZEIT! fürs Auge
Seite 70

74



EVENTS

Eventkalender
Seite 74

Prof. Dr. Metin Tolan
Seite 79

Martin Klauka mit Mogli
Seite 81

Oliver Kalkofe
Seite 82

Genussformate im mahlZEIT!
Seite 87

Stefan Leonhardsberger
Seite 95

100

ERLEBNISSE

Verkaufsoffener Sonntag –
Kastanien Aktion
Seite 100

Panettone Verkostung
Seite 102

Weihnachtliches
Nightshopping
Seite 104

Räucherbündel selbst
herstellen
Seite 109

Häppchenweise Bücher
genießen
Seite 114

124

EINBLICK

Arbeiten bei erlebe wigner!
Seite 125

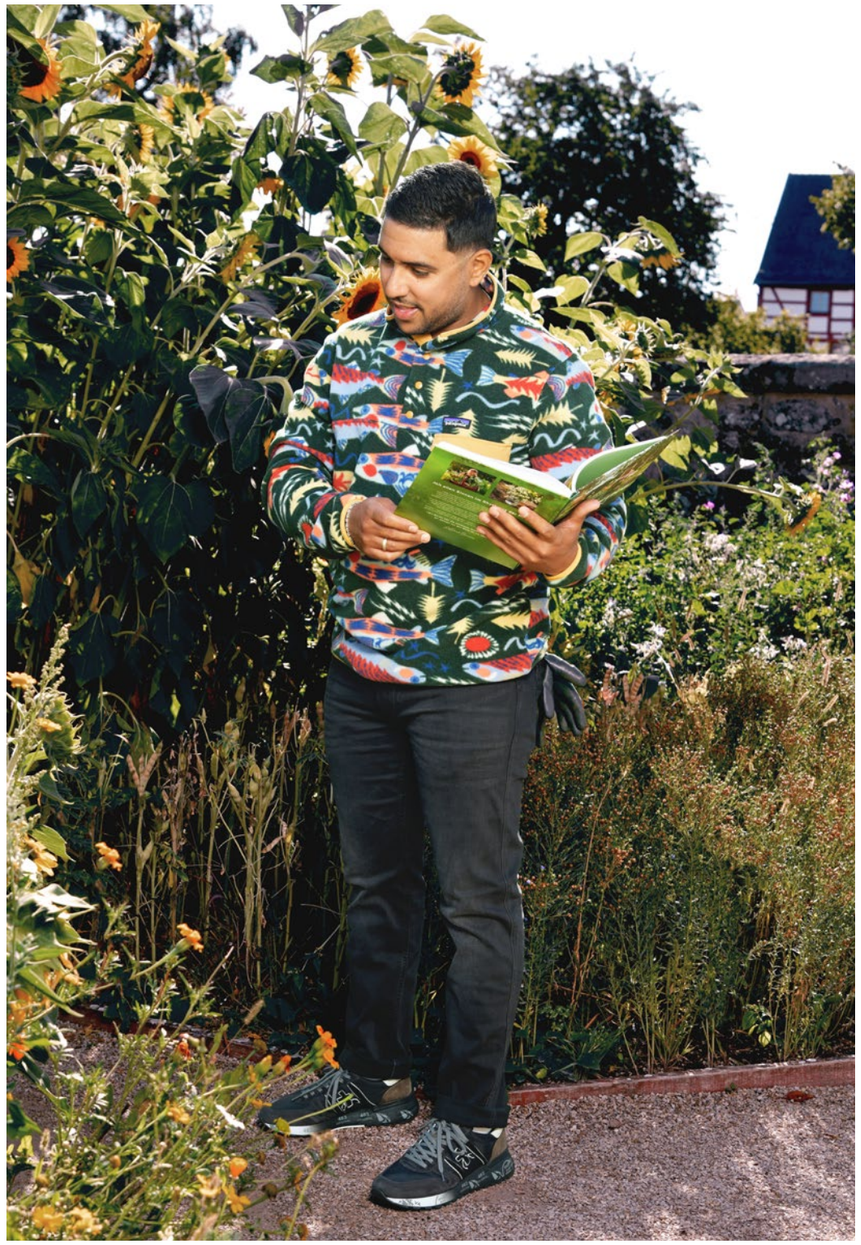
Unsere Insights
Seite 126

Wintersport Service
& Verleih
Seite 128

FASHION

Ganz und gar man selbst
zu sein, kann schon einigen
Mut erfordern.
- Sophia Loren

JULA
AUSZUBILDENDE
Only Sweater 39.99
PNTS Jeanshose 179.95
Premiata Sneaker 279,-
Kette 39.95



ALAEDDINE
SERVICE
Patagonia Fleecepullover 129.95
PME Legend Jeans 99.99
Premiata Sneaker 279,-

JULA
AUSZUBILDENDE
Miss Goodlife Bomberjacke 239,-
Miss Goodlife Sweater 139.95
Only Jeans 49.99
Premiata Sneaker 249,-

ALAEDDINE
SERVICE
Patagonia Strickjacke 149.95
PME Legend T-Shirt 29.99
Replay Jeans 139.95
Premiata Sneaker 279,-

STEPHAN
HERRENABTEILUNG
Joop! Jeans Sakko mit Kapuze 379,-
Armani Exchange Pullover 139.95
Joop! Jeans Hemd 89.95
Alberto Tencel-Chino 119.95
Premiata Sneaker 249,-

ALINA
LOGISTIK
Only Jacke 89.99
Marc Aurel Spitzenbluse 179.95
Opus Jeans 89.95
Tamaris Stiefel 99.95

FELICITAS
WOHNACCESSOIRES
Grace Strickweste 229,-
MarcCain Kleid 299,-

STEPHAN
HERRENABTEILUNG
Tintoria Mattei Overshirt 349,-
PME Legend Hemd 79.99
Olymp Krawatte 39.95
Alberto Woll-Chino 129.95
Cordwainer Boots 349,-

Wolke Sieben oder die Kunst, Zeit mit dem Kopf in den Wolken zu verbringen

Seit Tausenden von Jahren sind Wolken in der Wissenschaft, Kunst und Religion von besonderer Bedeutung. Der griechische Philosoph *Aristoteles* sammelte in seiner Schrift „Meteorologica“, das zu der Zeit bekannte Wissen rund um Wettersysteme. Kein Wunder also, dass sich das moderne Wort „Meteorologie“ von diesem Wort ableitete. *Luke Howard* ordnete den drei Hauptkategorien der Wolken lateinische Namen zu: *Cumulus, Stratus* und *Cirrus*.

Vincenzo Levizzani, Wolkenphysiker und Atmosphärenforscher, nimmt uns in seinem Buch „Das Geheimnis der Wolken“ mit in seine Welt und lässt uns an seinen Überlegungen teilhaben: Ist es uns eigentlich bewusst, dass wir den größten Teil unseres Lebens unter einer Wolkendecke verbringen? Manchmal achten wir auf den Himmel, manchmal auch nicht. Meist lenken uns derart viele Dinge ab, dass unsere Aufmerksamkeit nur selten dem Regen oder Schnee gilt, der auf unsere Köpfe fällt, oder den Formen und Farben eines Gewitterhimmels – außer natürlich, das Wetter wirkt sich negativ auf unsere Pläne aus, was hin und wieder vorkommt. Die Wolken jedoch sind immer irgendwie da, auch wenn wir uns ihrer nicht bewusst sind, denn wirklich wolkenlos ist der Himmel so gut wie nie. (...) Ich finde es erstaunlich, wie wenig Interesse der moderne Mensch noch der Beobachtung des Himmels entgegenbringt. Eigentlich würde es genügen, einen Moment lang den Blick zu heben, doch wie wolkig unser Planet ist, fällt uns immer nur dann auf, wenn wir die Aufnahmen betrachten, die uns von Satelliten oder Raumstationen erreichen. Seltsam, nicht wahr?

Handbuch
Das Geheimnis der Wolken 22,-

Kartenset
Wolkengucker 14.90

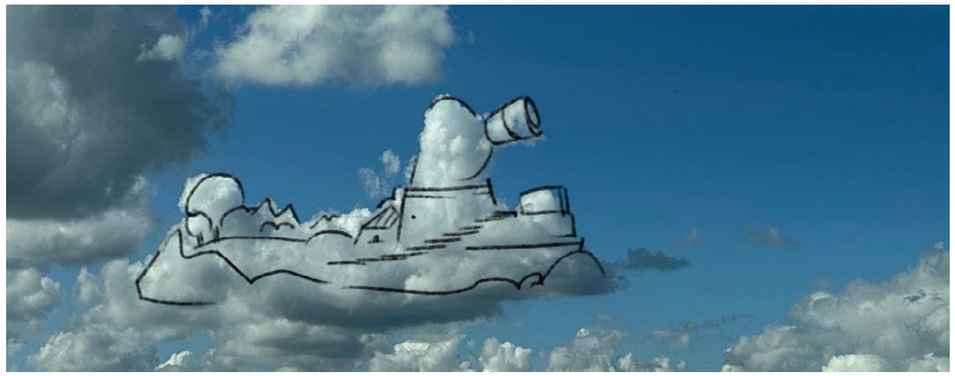
Pad
Decke 79.95

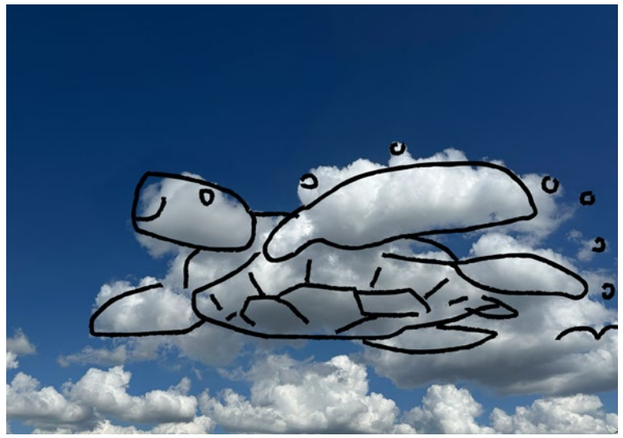
Kopf hoch!

Seien Sie kreativ und machen Sie mit.

Kopf hoch – Wolken gucken lohnt sich! Manchmal braucht es nur einen Blick in den Himmel, um die Fantasie fliegen zu lassen. Aus Wolken werden Schwäne, Elefanten oder ganze Landschaften:

Was sehen Sie? Machen Sie ein Foto, malen Sie hinein, was sich für Sie am Himmel abzeichnet, und schicken Sie uns Ihr kreatives Wolkenbild bis zum *30.11.2025* an info@erlebe-wigner.de. Unter allen Einsendungen wählen wir die drei kreativsten Wolkengestalten aus. Die Gewinner dürfen sich über Gutscheine im Wert von *100 Euro, 50 Euro* und *30 Euro* freuen. Die Plätze 4 bis 6 erhalten jeweils das Spiel „Wolkengucker“ vom Laurence King Verlag. Also: Augen nach oben und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!





„Draußen dehnt sich das leere Land bis zum Horizont, tut sich der Himmel auf, wo die Wolken laufen. In der Form, die Zufall und Wind den Wolken verleihen, ist der Mensch schon im Begriff, Gestalten zu sehen: ein Segelschiff, eine Hand, einen Elefanten...“

ITALO CALVINO
AUS „DIE UNSICHTBAREN STÄDTE“
(1972)

STEPHAN
HERRENABTEILUNG
PME Legend
Weste 169.99
Overshirt 89.99
T-Shirt 39.99
Cargo 109.99
Boots 99.99

ALAEDDINE
SERVICE
Goorin Bros Mütze 44.95
PME Legend Weste 129.99
Superdry Pulli 99.95
PME Legend Cargo 139.99
On Running Sneaker 149.95

ALINA
LOGISTIK
VON GOAT Bandana 119.95
Cartoon Strickjacke 89.99
Cartoon T-Shirt 39.99
Joop! Rock 199.95
Tamaris Sneaker 89.95

Unsere Baumsparkarte –
Gemeinsam für mehr Grün

Bei einem Einkauf bei uns können Sie einen kleinen Beitrag für die Umwelt leisten. Verzichten Sie auf eine Tragetasche, sammeln Sie Stempel auf Ihrer persönlichen Baumsparkarte und helfen Sie so, echte Bäume pflanzen zu lassen. Schon mit zehn Stempeln beginnt Ihre ganz persönliche Baumsammlung – machen Sie mit und wachsen Sie mit uns in eine grünere Zukunft!

Miss Goodlife Taschen 79.99

JULA
AUSZUBILDENDE
Bluse 79.95
Only Jeans 59.99
Black 70 Sneaker 139.95

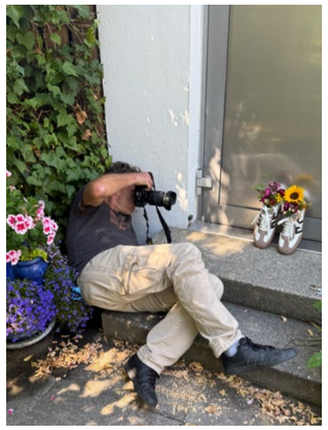
SUSETE
SERVICE
Grace Pullunder 149.95
Only Merch Shirt 21.99
Joop! Rock 179.95

SUSETE
SERVICE
Drykorn Jeansjacke 199.95
Drykorn Hose 159.95
Tasche 39.95
Kette 39.95
Tamaris Schuhe 99.95

JULA
AUSZUBILDENDE
Armani Mantel 359,-
Only Bluse 44.95
Only Jeans 39.95
Olymp Fliege 29.95
Cordwainer Stiefel 379,-

ALINA
LOGISTIK
Armani Jeanshemd 209,-
Tonno & Panna Spitzenbluse 139.95
Miss Goodlife Rock 149.95
Paul Green Stiefel 199.95

Making Of



STEPHAN
HERRENABTEILUNG
Gabba Sakko 149.95
Tintoria Mattei Hemd 199.95
Gabba Chino 129.95
Bianco Schuhe 139.95

ALAEDDINE
SERVICE
Gabba Jacke 139.95
Gabba T-Shirt 39.95
Gabba Chino 119.95
Birkenstock Clog 149.95

PHILIPP
MARKETING
Gabba Overshirt 149.95
Tintoria Mattei Hemd 179.95
Gabba Jeans 109.95
Lemargo Sneaker 249,-

Premiata Sneaker 279,-

Premiata Sneaker 279,-

Cordwainer Boots 349,-

Paul Green Boots 189.95

Paul Green Sneaker 179.95

Lemargo Loafer 399,-

Ein Schuh kann dein
Leben verändern.
- Cinderella

Back70 Sneaker 139.95

Premiata Sneaker 279,-

Colors of California Slippers 79.95

Blackrose Ballerina 149.95

STEPHAN
HERRENABTEILUNG
CG Club of Gents Anzugsakko 229.95
Fil Noir Hemd 139.95
Monti Einstecktuch 15.99
CG Club of Gents Anzughose 119.95
Wigglesteps Socken 11,-
Melvin & Hamilton Schuhe 249,-

STEPHAN
HERRENABTEILUNG
Patagonia Hemd 129.95
Patagonia Longsleeve 54.95
Alberto Cordchino 129.95
Billybelt Stretchgürtel 39.95
Cordwainer Sneaker 279,-

ALAEDDINE
SERVICE
Lacoste Sweater 159.95
Lacoste Hemd 139.95
Replay Jeans 189.95
BNGRS Boots 449,-

FELICITAS
WOHNACCESSOIRES
Riani Kleid 399,-
Only Spitzenshirt 24.99
Blackrose Ballerina 149.95

PHILIPP
MARKETING
Tintoria Mattei Wolljacke 359,-
Gabba T-Shirt 59.95
Vanguard Jeans 129.99
PME Legend Gürtel 34.99

FELICITAS
WOHNACCESSOIRES
Only Strickjacke 39.99
Bluse 79.95
Only Rock 44.99

Die Stadtgärtner
Anzuchtset 5.99

Das Thema Klimawandel beschäftigt uns alle. Viele fragen sich: Was können wir persönlich tun, um unser Klima zu schützen? Natürlich sind weniger Autofahrten, bewusster Konsum und eine saisonale Ernährung wichtige Schritte. Aber haben Sie schon einmal vom Klimabaum gehört?

Der Klimabaum, auch *Blauglockenbaum* oder *Kiri-Baum* genannt, ist ein besonderer Baum mit erstaunlichen Eigenschaften. Er wächst extrem schnell, hat riesige Blätter und bindet dadurch besonders viel Kohlendioxid aus der Luft. Ein einzelner Baum kann bis zu *22 Kilogramm CO_2 pro Jahr* aufnehmen und gleichzeitig große Mengen Sauerstoff produzieren. Damit verbessert er nicht nur die Luftqualität, sondern schenkt auch Vögeln, Insekten und anderen Tieren einen wertvollen Lebensraum. Und das Beste: Den Klimabaum können Sie sich ganz einfach nach Hause holen. Das praktische Set von *„Die Stadtgärtner“* enthält alles, was Sie brauchen: Samen, Anzuchtbecher, Kokos-Quelltablette und eine Anleitung. Mit ein wenig Geduld und Pflege wächst aus dem kleinen Pflänzchen ein großer Baum mit großer Wirkung. So leistet jeder, der einen Klimabaum pflanzt, einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz.

ALINA
LOGISTIK
Miss Goodlife Sweater 139.95
Miss Goodlife Hose 119.95
Premiata Sneaker 279,-

FELICITAS
WOHNACCESSOIRES
Miss Goodlife Bluse 129.95
Miss Goodlife Hose 119.95
Blackrose Schuhe 149.95

ALAEDDINE
SERVICE
CG Club of Gents Weste 149.95
Fil Noir Hemd 139.95
PME Legend Chino 99.99
Joop! Jeans Gürtel 69.95
Lemargo Loafer 399,-

ALINA
LOGISTIK
Grace Strickpullover 229,-
Opus Cordhose 79.99
Escapulario Ketten je 39.95
Paul Green Sneaker 179.95

LIFESTYLE

Weisheit heißt bei uns
„arandu", das bedeutet
wörtlich: „die Zeit fühlen."
– Volk der Guaraní,
Amazonasgebiet

ALLGÄUER KRÄUTERWERKSTATT – DIE KUNST DES RÄUCHERNS

Räuchern ist eine Einladung, innezuhalten. Der aufsteigende Rauch trägt uns hinaus aus der Hektik des Alltags und hinein in einen stillen Raum, in dem Frieden und Klarheit spürbar werden. Seit Jahrhunderten nutzen Menschen dieses Ritual zur Reinigung, zur Meditation und als Brücke zu ihrer inneren Kraft. Die Allgäuer Kräuterwerkstatt bewahrt dieses alte Wissen und verbindet es mit moderner Achtsamkeit. Für ihre Räuchermischungen verwendet sie heimische Pflanzen, gesammelt mit Liebe im eigenen Allgäuer Garten, aus biologischem Anbau oder aus freier Natur.

Die Serie *Seelenzauber* umfasst sechs Räucherkästen: Lichtbringer, Segen, Ahnen, Stille, Sonnenkraft und Mondkraft. Jede Mischung lädt ein, berührende Momente zu erleben. Besonders in den Raunächten und zur Weihnachtszeit sind Räucherrituale tief verwurzelt. Mit der *Sonderedition Raunacht & Weihnacht* lassen sich diese kraftvollen Bräuche wiederbeleben und neu erleben. Passendes Zubehör wie Räucherkohle, Sand oder Gefäße finden Sie auch in unserem Sortiment.

Die *Allgäuer Heilkräuter Kerzen* sind mehr als nur Kerzen. Sie sind Begleiter für besondere Lebenssituationen. Jede Kerze trägt ein Thema in sich: Trost, Danke, Lebensenergie, Frieden, Innere Ruhe, Reinigung, Heilung, Hausfrieden, Neubeginn, Lebensfreude, Harmonie & Liebe. Beim Verbrennen setzen sie die Schwingung ihrer enthaltenen Kräuterauszüge, Essenzen und ätherischen Öle frei. Es ist keine klassische Duftkerze, sondern eine feine, kraftvolle Unterstützung für geistige Intentionen und Herzensanliegen. Das Wachs stammt zu 100 % aus pflanzlichen Reststoffen des europäischen Olivenanbaus – nachhaltig & hochwertig.

Achtsamkeitskerzen im Glas für einen Moment des Innehaltens. Achtsamkeit bedeutet, im Hier und Jetzt anzukommen. Die Achtsamkeitskerzen aus der Allgäuer Kräuterwerkstatt helfen dabei, genau diesen Moment bewusst zu erleben. Jede Kerze ist einer besonderen Qualität gewidmet – etwa Lichtbringer mit Lärche, Engelwurz, Baldrian und Beifuß, Dankbarkeit mit Weißdorn, Ringelblume und Rosentinktur oder Innerer Frieden mit Linde, Gänseblümchen und Lavendel. Jede Komposition ist eine Einladung, sich mit einem Thema zu verbinden, innezuhalten und den Augenblick zu leben.

Allgäuer Räucherwerk je 21.95

Allgäuer Heilkräuter Kerze Lebensthemen je 22.95

Allgäuer Heilkräuter Kerze Achtsamkeit je 32.95

L'ERBOLARIO – EINE BLÜHENDE PARTNERSCHAFT MIT DER NATUR

Seit 1978 steht L'Erbolario für die Liebe zur Natur, für Schönheit aus Pflanzen und für verantwortungsvolles Handeln. Was einst in Lodi, einem kleinen Ort in der Lombardei, als Familienprojekt begann, hat sich zu einer internationalen Naturkosmetikmarke entwickelt, die Tradition, Wissenschaft und Nachhaltigkeit vereint. Passend zur Herbst-/Wintersaison präsentiert L'Erbolario zwei neue Duftreihen: Gin Botanicals – modern, spritzig, frisch und Bella di Notte – die Wunderblume, blumig-vanillig.

Was macht L'Erbolario so besonders? Wir nennen Ihnen fünf gute Gründe, sich für die Marke zu entscheiden:

1. Pflanzenkraft aus eigener Hand
L'Erbolario gewinnt seine Wirkstoffe direkt aus der Natur und in eigener Handarbeit. Mehr als 300 verschiedene Pflanzenextrakte entstehen im hauseigenen Forschungs- und Produktionslabor.

2. Respekt vor Tieren
Schon lange bevor es in der EU gesetzlich vorgeschrieben wurde, setzte sich L'Erbolario für ein Verbot von Tierversuchen in der Kosmetik ein. Alle Produkte sind frei von Tierversuchen.

3. Umweltbewusst
Sämtliche Produktionsstätten arbeiten ausschließlich mit Strom aus erneuerbaren Energien. Ein großer Teil davon stammt aus der eigenen Photovoltaikanlage. Jährlich spart das Unternehmen damit rund 500.000 Kilo CO_2 ein.

4. Bio-Anbau mit Herz
Die Grundlage aller Produkte bildet eine Landwirtschaft im Einklang mit der Natur. Seit 2005 erfolgt der gesamte Anbau streng nach biologischen Richtlinien. Der botanische Garten von L'Erbolario ist ein anschauliches Beispiel dafür: Hier gedeihen Ringelblumen, Pfingstrosen, Lavendel, Zitronenmelisse und Salbei – Pflanzen, die zu wertvollen Inhaltsstoffen veredelt werden.

5. Mikroplastik? Nein danke!
Anstelle von Plastik verwendet L'Erbolario in seinen Peelings pflanzliche Alternativen wie fein gemahlene Samen, Körner oder Jojobawachskügelchen – wohltuend für Haut und Meer.

Raumduft Spray 100 ml 19.95
Taschenduft 10 ml 17.95
Duschgel 100 ml 10.95
Bodylotion 100 ml 14.95
Parfum 50 ml 42.95

Kissen ab 16.95
Decken ab 79.95

PAD – EINE ECHTE WOHLFÜHLMARKE

PAD wurde 2006 in Bayern gegründet. Die Marke steht für farbenfrohe, mutige Wohntextilien, die den Alltag mit Freude und Energie bereichern. Produziert wird in kleinen europäischen Manufakturen mit Fokus auf hochwertige Materialien, Nachhaltigkeit und faire Herstellung.

Wir führen eine sehr große Auswahl an witzigen, farbenfrohen, edlen und kuscheligen Decken und Kissen.

Adventskalender 21.95
Anzuchtset Bäume 6.99
Wildblumensaatgut 5.99
Samentütchen je 6.99
Saatgut Naschgarten 12.95
Saatgut Gartengemüse 12.95
Blumenmurmeln 6.99

DIE STADTGÄRTNER

Die Stadtgärtner entwickeln mit ihrem engagierten Team nachhaltige Produkte und naturnahe Geschenkartikel, die Freude bereiten und das Leben grüner machen. Von Samenbomben, Saatgut und pflanzbaren Grußkarten über Kräuter- und Pflanzkisten bis hin zu kreativen Ideen für Tierwohl und Garten.

ASOBU

Bestie Bottle je 34.95

ASOBU steht für innovative, nachhaltige Trinkflaschen, die mit viel Liebe zum Detail in Montreal entworfen und von japanischer Ästhetik inspiriert sind. Die einzigartigen Flaschen mit ihren liebenswerten Charakteren sorgen für das ideale Trinkvergnügen – perfekt für alle Junggebliebenen.

Da haben wir den Salat!

VIER KREATIVE DRESSING REZEPTE VON WAJOS

1. Granatapfel-Tahini-Dressing

Zutaten*: Salz, Pfeffer, ½ TL Kreuzkümmel, 1 TL Wajos Kräuterbutter Blend, 5 Minzblätter - fein gehackt, 2 EL Tahini, 1 EL Limettensaft, 1 EL Honig, 4 EL Wajos Granatapfel Crema, 2 EL Sesamöl. Optional: etwas kaltes Wasser zum Verdünnen.*

Alle Zutaten bis auf das Öl mit einem Schneebesen verrühren. Erst dann das Sesamöl nach und nach unterrühren und bei Bedarf ein wenig kaltes Wasser dazugeben.

2. Süßkartoffel Dressing

Zutaten*: 100 g Süßkartoffel, Salz, Pfeffer, 1 EL Wajos Thai Curry Blend, 1 rote Chilischote - fein gehackt, 4 EL Orangensaft, 2 EL Wajos Cassis-Orange Aperitif, 3 EL weißer Balsamico, 2 EL Honig, 4 EL Olivenöl.*

Die Süßkartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken und in einen hohen Rührbecher geben. Dort etwas abkühlen lassen. Dann etwas Salz und Pfeffer, den Blend, die Chili, den Orangensaft sowie beide Essigspezialitäten dazugeben. Den Honig mit dem Olivenöl verrühren und ebenfalls in den Rührbecher geben. Zuletzt alles fein pürieren.

3. Gegrilltes Paprika-Dressing

Zutaten*: Salz, Pfeffer, 1 TL brauner Zucker, ½ Knoblauchzehe - fein gehackt, ½ Schalotte - feingehackt, 70 g gegrillte Paprika - fein gewürfelt, 3 EL Wajos Balsam Bianco, 4 EL Wajos Chipotle Würzöl.*

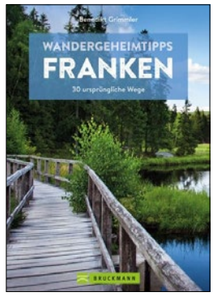
Alle Zutaten bis auf das Öl mit einem Schneebesen verrühren. Erst dann das Chipotle Würzöl nach und nach unterrühren.

4. Balsamico-Trüffel-Dressing

Zutaten*: 40 g Sonnenblumenkerne, Salz, Pfeffer, 1 TL Gemüsebrühe, 1 EL Dijonsenf, 4 EL Wajos Balsamico Crema, 3 EL Wajos Weißer Trüffel auf Olivenöl. Optional: etwas kaltes Wasser zum Verdünnen.*

Die Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und fein hacken. Die gehackten Sonnenblumenkerne in ein schmales, hohes Gefäß geben. Etwas Salz und Pfeffer, die Gemüsebrühe, den Senf und den Balsamico hinzugeben und gut pürieren. Zuletzt das Öl nach und nach unterrühren und bei Bedarf ein wenig kaltes Wasser dazugeben.

Unsere Buch-Empfehlungen für Sie



Wandergeheimtipps Franken: 30 ursprüngliche Wege

Franken ist ein Paradies für Wanderer – mit einer beeindruckenden Vielfalt an Landschaften und Routen. Neben bekannten Wandergebieten gibt es hier auch noch echte Geheimtipps zu entdecken für alle, die Ruhe und Naturnähe suchen. Ob sanfte Hügel, tiefe Wälder oder aussichtsreiche Höhenzüge – in Franken gibt es immer etwas Neues zu erkunden. So laden die Touren dazu ein, die Natur in ihrem eigenen Rhythmus zu genießen.

22.99 Euro

Das glückliche Leben: Eine Hymne auf die Neuanfänge im Leben

Eric macht auf einer Reise in Seoul eine so existenzielle Erfahrung, dass er daraufhin das Glück seines Lebens selbst in die Hand nimmt. Während einer Geschäftsreise läuft Eric Kherson müde und ausgebrannt durch die Straßen Seouls und landet in einem Happy Life – ein Ort, an dem das Self-Help-Ritual der eigenen Fake-Beerdigung angeboten wird. Eric lässt sich spontan darauf ein. Umgeben von Stille und Dunkelheit spürt er plötzlich, worauf es wirklich ankommt im Leben. Mit dem Ende vor Augen entscheidet sich der Vierzigjährige für den Neuanfang. Charmant und tiefgründig zeigt uns David Foenkinos, dass wir unser Leben jederzeit ändern können – wir müssen uns nur trauen.

23 Euro

12 Euro

In den Wäldern der Biber

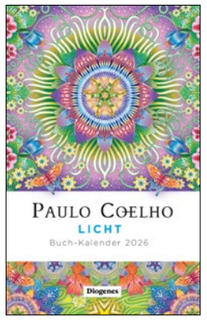
Als ihr wohlgeordnetes Leben ins Wanken gerät, flüchtet Alina aus dem hektischen Frankfurt zu dem einzigen Menschen, der ihr einfällt: ihr Großvater, der in einem kleinen brandenburgischen Dorf lebt. Seit achtzehn Jahren hat sie keinen Kontakt mehr zu ihm. Der alte Mann wohnt allein in einem viel zu großen, renovierungsbedürftigen Haus am Waldrand. Er hält Hühner, pflegt den Garten, backt Brot, beobachtet Biber – und nimmt seine Enkelin bei sich auf, ohne viele Fragen zu stellen. Nun, inmitten der Natur, kehren die Erinnerungen zurück. Doch bevor sie sich ein neues Leben aufbauen kann, gibt es einiges, wovon Alina sich befreien muss. Eine Geschichte über eine besondere Großvater-Enkelin-Beziehung und eine Hommage an das Leben auf dem Land, die Ruhe und den Frieden, den wir in der Natur finden.

13 Euro

Mein Jahr als Jäger und Sammler: Was es wirklich heißt, von der Natur zu leben

Als John Lewis-Stempel mit seiner Familie nach Herefordshire am äußersten Rand Englands zieht, ist er überwältigt von der Vielfalt der Flora und Fauna. Er wagt ein Experiment, das ihn verändern wird. Kann er es schaffen, ein Jahr lang nur von dem zu leben, was ihm die Speisekammer der Natur bietet? Können ihn die Wiesen, Hecken und Bäche seines sechzehn Hektar großen Anwesens Trelandon ernähren? Der preisgekrönte Autor erzählt spannend von den Herausforderungen und Entbehrungen, die Kälte und Schnee mit sich bringen, aber auch die Ernährung ohne jede Zutat aus dem Supermarkt. Am Ende hat sich sein Bewusstsein für die Natur und für seinen Körper ebenso grundlegend gewandelt wie sein Verhältnis zu unserem achtlosen Umgang mit Nahrungsmitteln. Entstanden ist die inspirierende, humorvolle und poetische Beschreibung einer Rückkehr zu den Wurzeln.

WIR FÜHREN EINE GROSSE AUSWAHL AN UNTERSCHIEDLICHEN KALENDERN FÜR 2026.



Licht – Buchkalender 2026

Licht – das ist das Thema von Paulo Coelhos neuem inspirierendem Begleiter durch den Alltag. Seine Bücher lehren uns, wach zu sein für neue Begegnungen und die Abenteuer, die das Leben für uns bereithält.

18 Euro

Ein Jahr in der Natur: Ein immerwährender Kalender über die Schönheit der Jahreszeiten in zwölf Monats-Kapiteln

Ein frühes Meisterwerk des Nature Writing, zauberhaft bebildert von Andrea Wan. Ausgehend von ihrer siebenunddreißig Hektar großen Farm in Ohio, die Josephine Johnson und ihr Mann in Wildnis zurücküberführt haben, beobachtet sie Monat für Monat die sich verändernde Landschaft mit der Präzision einer Naturforscherin und der Sprache einer Dichterin. Die Pracht der Landschaft blitzt auf, der unaufhaltsame Zyklus von Wachstum und Vergänglichkeit, es wimmelt von kleinen und großen Lebewesen, die parallel zu den Menschen in und mit der Natur existieren. Es entsteht eine poetische wie lebendige Reflexion, die das Wunder und die Kraft der Natur genauso einfängt wie die Zeichen ihrer Zerstörung, ihre Schönheit und Sterblichkeit ebenso greifbar macht wie die mit ihr verbundene Hoffnung. Ursprünglich 1969 veröffentlicht, hat Josephine Johnson mit diesem Buch eine zeitlose wie brillante Chronik der Jahreszeiten geschaffen.

28 Euro | Erhältlich ab Mitte Oktober

Mein Jahr voller Selfcare: Der große Guide für mehr Achtsamkeit, Naturverbundenheit und Selbstliebe

Dieser liebevoll illustrierte Selfcare-Almanach bringt Herz, Geist, Körper und Seele in Einklang. Er führt Monat für Monat durchs Jahr und bietet Affirmationen, Aktivitäten und bestärkende Rituale, die auf den Rhythmus der Natur abgestimmt sind. Meditative Übungen helfen, die Welt sowie ihre Düfte und Klänge bewusst wahrzunehmen. So lassen sich das ganze Jahr über positive spirituelle Gewohnheiten in Verbindung mit dem saisonalen Wandel der Natur entwickeln.

28 Euro

Dürers Mätresse – Die Rückkehr

Zwei Brandstiftungen während der Adventszeit im Nürnberger Burgviertel – und zwei tote junge Männer, die an Rauchvergiftung starben. Eines der Opfer hatte sich erst kürzlich in Paul Flemmings Fotostudio porträtieren lassen, weshalb das Interesse des Hobbydetektivs natürlich gleich geweckt ist. Während die Polizei zunächst von Zufallsopfern ausgeht, wittert Paul Mord – und erfährt von einer Gemeinsamkeit der beiden Toten: Sie trugen Tätowierungen mit Motiven von Albrecht Dürer. Sofort werden bei Paul Erinnerungen an seinen allerersten Fall wach.

15 Euro | Erhältlich ab Ende Oktober

Wir werden jung sein

Vier Menschen, die unterschiedlicher nicht sein könnten, haben eines gemeinsam: Sie sind Probanden einer medizinischen Studie, deren »Nebenwirkung« ungeahnte Folgen hat – eine Verjüngung um gleich mehrere Jahre. Was wie die Erfüllung eines alten Menschheitstraums klingt, hat nicht nur positive Effekte, sondern bringt spektakuläre Komplikationen mit sich. Als die Öffentlichkeit von der Wirkung des Medikaments erfährt, überschlagen sich die Ereignisse. Maxim Leo ist ein so hellsichtiger wie vergnüglicher Roman gelungen, der seinen vielschichtigen und liebenswerten Protagonisten durch das verrückteste Jahr ihres Lebens folgt und mit Klugheit, Witz und Wärme zum Nachdenken anregt.

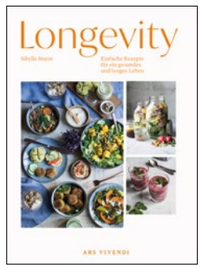
13 Euro

UNSERE PERSÖNLICHEN BUCH-FAVORITEN

Mirjam:
Paradise Garden von Elena Fischer
Ein bewegender Roman über Verlust, Suche, Liebe und das Ankommen zuhause.

Doris:
Der längste Sommer ihres Lebens von Amelie Fried
Ein aktueller Roman über Politik, Verantwortung und Familie.

Angela:
Sommer fängt mit Freiheit an von Sara Goodman Confino
Witzige Geschichte der 20-jährigen Marilyn und ihrer unkonventionellen Tante Ada im Sommer 1960.



Longevity – Gesunde Rezepte für ein langes Leben

Wir alle wollen alt werden, aber niemand will alt sein! Unsere Gene bestimmen nur zu 25 %, wie gesund wir altern, die restlichen 75 % liegen in unserer Hand, oder besser gesagt, auf unseren Tellern. Eine ausgewogene Ernährung, regelmäßige Bewegung und ein bewusster Lebensstil sind entscheidende Faktoren, um lange fit und vital zu bleiben. Sibylle Sturm vereint in Longevity aktuelle Erkenntnisse aus der Langlebigkeitsforschung mit über 80 leichten, nährstoffreichen und alltagstauglichen Rezepten. Neben köstlichen Gerichten bietet das Buch wertvolle Informationen rund um das Thema Prävention und zeigt Strategien für ein möglichst gesundes Altern auf.

32 Euro | Erhältlich ab Mitte Oktober

Zum Thema Longevity sind *Jennifer Sieglar* und *Tim Schreder* am 27.02.26 mit einer Live-Lese-Performance auf unserer Kulturbühne. Weitere Infos hierzu auf Seite 84.

Am Herd meiner Oma: Familienrezepte aus Siebenbürgen

Traditionelle Küche neu interpretiert: Das ist die Philosophie von TV-Koch Rainer Klutsch, dessen Familie aus Siebenbürgen in Rumänien stammt und der das Kochen von seiner Mutter und seiner Großmutter gelernt hat. Seine Gäste verwöhnt er deshalb auch mit dem Besten, was die kulinarische Welt Siebenbürgens, die unter einem deutlichen Einfluss von österreichischen und böhmischen Traditionen steht, zu bieten hat.

26 Euro

Hut ab!: Das Pilzkochbuch

Pilze sind weit mehr als eine Zutat – sie sind ein eigenes Universum voller Aromen, Texturen und kulinarischer Möglichkeiten. Hut ab! verbindet fundiertes Wissen über die Welt der Pilze mit außergewöhnlichen Rezepten, die die Vielfalt dieser faszinierenden Zutat zelebrieren. Neben botanischen Grundlagen und praktischen Tipps zur sicheren Wildsammlung bietet das Buch eine Fülle an Zubereitungsmethoden und kreativen Rezepten – von Suppen und Eintöpfen über raffinierte Hauptgerichte bis hin zu innovativen Pilz-Desserts. Ergänzt durch spannende Mythen, Geschichten über internationale Spezialitäten und Anleitungen zum Pilzanbau zu Hause wird dieses Werk zur ultimativen Inspirationsquelle. Mit über 60 Rezepten von Vorspeisen bis Desserts, entwickelt von Spitzenköchinnen und -köchen wie Eckart Witzigmann, Johann Lafer, Vincent Klink, Ludwig Maurer, Stefan Marquard, Rudi Oberbauer und vielen mehr!

45 Euro

Erde, Salz & Glut: Gemüseküche im Rhythmus der Jahreszeiten

Krautkopf – das Kochbuch zum vegetarischen Foodblog! Kochen mit erntefrischen Zutaten aus dem eigenen Küchengarten, von den Wiesen und Wäldern im unmittelbaren Umland. Die Foodblogger Susann Probst und Yannic Schon vom mehrfach ausgezeichneten Blog „Krautkopf“ (www.kraut-kopf.de) experimentieren mit dem, was die Natur zu bieten hat: Früchte, Blüten, Samen, Blätter und Wurzeln, gewachsen in kostbarer Erde. Die vegetarischen und veganen Rezepte kommen mit wenigen Bestandteilen aus, sind einfach in der Zubereitung. Salz ist dabei unverzichtbar. Es wird seit Jahrhunderten als Würzmittel und zur Konservierung verwendet und symbolisiert die Einfachheit und Reduktion auf das Wesentliche: den Eigengeschmack der Produkte. Durch die Zubereitung mit Hitze, am ursprünglichsten über der Glut, entfaltet sich eine Vielzahl an Geschmacksnuancen. Vom rohen Produkt über das Dünsten, Dämpfen, Braten, Rösten, Räuchern bis zum Verbrennen – Hitze verwandelt Lebensmittel, kann sie knusprig, zart, weich oder fest werden lassen, Aromen hervorheben und verstärken. Je nach Zutat und Rezept entstehen so aus der Kombination der drei Grundlagen Erde, Salz und Glut köstliche Gerichte, die sich stets im Rhythmus der Jahreszeiten verändern.

32 Euro

28 LOTS

Wien ist seit Jahrhunderten eine Stadt des Genusses. Schokolade spielt dabei eine besondere Rolle. Genau hier setzt die Geschichte von 28Lots an. Am 6. Dezember 1781 wurde in Wien eine eigene Gewichtseinheit für Schokolade eingeführt: 28 Lot entsprachen 490 Gramm. Mit dieser Regelung wurde Schokolade erstmals für alle zugänglich – nicht länger nur für Hof und Adel, sondern auch auf den Märkten der Stadt.

An diese Tradition knüpft die Wiener Marke 28Lots an. Mit dem Namen verneigt sich das Unternehmen vor der langen Tradition des Schokoladehandwerks, bringt aber gleichzeitig frischen Zeitgeist ins Spiel. Die internationale Schreibweise „Twenty-eight Lots“ spiegelt diese Haltung wider – verwurzelt in der Geschichte, offen für neue Trends und mutige Geschmackskombinationen.
In der Manufaktur entstehen Schokoladenkreationen aus rein natürlichen Zutaten – konsequent ohne Konservierungsstoffe und E-Nummern. Jede Tafel erzählt von Handwerkskunst, Sorgfalt und der Konzentration auf das Wesentliche. Zum Sortiment zählen über fünfzig Sorten Tafelschokolade sowie kunstvoll gestaltete Schokoladenfiguren – stets mit dem Anspruch, aus einer Handvoll erlesener Zutaten das Maximum an Geschmack zu gewinnen.

Besonderes Augenmerk gilt der Herstellung: Bei 28Lots entsteht so viel wie möglich in traditioneller Handarbeit. Haselnüsse werden von Hand auf die noch warmen Schokoladentafeln gelegt, feine Details liebevoll ausgearbeitet. Möglich wird dies durch das perfekte Zusammenspiel von Schokoladensommelier Matthias Spacek und seinem Team. Seit September 2022 ist Spacek der erste geprüfte Schokoladensommelier Wiens. Mit Blick für jedes Detail entwickelt er kreative Innovationen und entdeckt neue Geschmackskombinationen. Das Ziel ist klar: ehrliche, raffiniert komponierte Schokoladenprodukte, die überraschen und zugleich Freude bereiten.

Fees Empfehlung
für den Herbst:

die Sorte *Pumpkin Spice*.
Feinste Schokolade trifft
auf herbstliche Gewürze
wie Zimt, Muskat und
Nelke. Perfekt für
gemütliche Abende.

Schokolade 85 g 6.99

Bergapfelsaft Calidum 7.99
Winterspecial zum warm genießen

Bergapfelsaft Sonnenglanz 6.99

Grand Cru Wintercalville 1.5 l 25.95

Bergapfelsäfte richtig genießen:

Im Stielglas genießen
Wie bei gutem Wein können sich die vielfältigen Aromen in langstieligen Gläsern besser entwickeln und die empfohlene Trinktemperatur wird gehalten. Vor Einschenken, die Flasche schütteln.

Kühl genießen
Wir empfehlen eine Trinktemperatur von 8 – 10 °C. Nehmen Sie die Flasche einige Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank.

Passende Speisenbegleitung
Für jeden Gang Ihres Menüs gibt es einen passenden Bergapfelsaft. Wir haben Empfehlungen zur Speisenbegleitung für Sie ausgearbeitet.

Süß oder sauer
Wichtigstes Kriterium ist die Einordnung des Bergapfelsaftes auf der Skala zwischen süß und sauer. Es gibt erstaunliche Säfte, die beide Eigenschaften vereinen.

Vegan
Unsere Bergapfelsäfte sind vegan.
Weder beim Anbau noch bei der Produktion der Säfte verwenden wir tierische Produkte.

Glutenfrei
Unsere Bergapfelsäfte enthalten kein Gluten.
Sie sind für Menschen mit Zöliakie verträglich.

KOHL BERGAPFELSÄFTE

"Meine Familie lebt seit Generationen am Ritten. Wir kennen das Leben am Berg. Nach dem Ende meiner Ausbildung wollte ich etwas Neues probieren. Mich interessierte: Wie gedeihen bei uns heroben Äpfel, auf fast 1000 Metern Seehöhe?"

Viele Kurven sind es bis zum Obsthof Troidner am Ritten. Bozen liegt auf 260 Metern Seehöhe, Unterinn einige hundert Höhenmeter weiter oben, hier ist es immer kühler als im Tal. „Lang hat keiner geglaubt, dass auf dieser Höhe Äpfel wachsen", das amüsiert Thomas Kohl noch immer. Vor fast 30 Jahren begann er mit seinem Vater, Apfelbäume zu pflanzen. Auf dieser Seehöhe spricht man offiziell von Bergäpfeln. Sie mögen die intensivere Sonneneinstrahlung und den kühlen Bergwind am Abend. Bis ins späte Frühjahr schaut Thomas Kohl vom Hof auf schneebedeckte Berge auf der anderen Talseite. Seit der Hof auf Obstbau umgestellt ist und der junge Obstbauer übernommen hat, ist viel passiert. In Thomas Kohl ist der Eigensinn erwacht. Warum nicht etwas Anderes, Besonderes, Eigenes schaffen? Er will wissen, welche Sorten sich als Bergäpfel eignen und beginnt mit sortenreinen Säften. Die Bäume im Apfelgarten sind gerade so groß, dass ein Erwachsener die obersten Äpfel erwischt. In zwei bis drei Durchgängen wird jeder Baum zwischen August und Oktober abgeerntet, je nach Sorte und Sonne. Alle Äpfel werden einzeln und per Hand gepflückt und in den Korb gelegt, bevor sie in die Presse am Hof kommen. Fast alles hat Thomas Kohl selbst herausgefunden: Welche Apfelsorten sind für eine sortenreine Pressung geeignet? Wie muss man vorgehen, wenn man ohne Zusatzstoffe arbeiten will? Wie komponiert man Cuvées? Und auch: Wo geht die Reise hin?

Während er experimentiert, mischt, kostet und immer wieder von Neuem beginnt, schält sich auch das heraus: Thomas Kohl nimmt sich vor, Apfelsäfte zu kreieren, die es noch nie gegeben hat. Eine Klasse für sich möchte er schaffen. Mit den beiden Grand Cru legt er seine beiden Meisterstücke vor: Bergapfelsäfte aus den raren Apfelsorten Ananasrenette und Wintercalville. Mit ihrer Präsentation in der Magnumflasche und in edler Verpackung zeigt er Sinn fürs Design. Zugleich hebt er seine Apfelsäfte auf ein vollkommen neues Niveau und macht sich zum ersten Affineur für Apfelsaft in Italien.

100 % purer Genuss – aus vollreifen, handgepflückten Äpfeln aus eigenen Obstgärten, kombiniert mit Beeren, Gemüse und Blüten in ihrer natürlichsten Form. Keine Zusatzstoffe, keine Konservierungsmittel, keine Kompromisse – einfach Natur, wie sie schmecken soll.

ICHENDORF GLÄSER UND KARAFFEN

Aus der Anfang des 20. Jahrhunderts gegründeten Ichendorfer Glashütte hervorgegangen, verbindet Ichendorf Milano seit den 1990er-Jahren in Mailand traditionelle Handwerkskunst mit modernem Design und fertigt elegante Glaswaren für Alltag und besondere Anlässe.

Glas Schaf 19.95
Glas Hund 24.95

ICHENDORF
Glaskaraffe klar 22.95
Glaskaraffe rosé 44.95
Trinkgläser ab 17.95

KOHL
Bergapfelsaft Sonnenglanz 6.99

ZAFFERANO
Poldina glossy gold 249,-
Poldina micro rot gold 159.95

KAROO FRAMES
Bilderrahmen 59.95

ICHENDORF
Ölkaraffe ockergelb 44.95
Ölkaraffe grün groß 44.95
Ölkaraffe grün klein 39.95
Glaskaraffe 22.95

BUCH
Nanettes Gartenküche 28,-

GRÜN & FORM
Salatbesteck je 19.95
Holzbrettchen klein 11.95
Holzbrettchen groß 44.95

GOURMET BERNER
Brotbackmischung je 16.95
Omis Kräuterküche Essig verschiedene Sorten 250 ml 14.95
Omis Kräuterküche Öl verschiedene Sorten 250 ml 14.95

THOMAS
SERVICE

MARIENHOF
Moonshiners Gin 24.95
WAJOS
Botanicals Tonic Water 2.59

MARIENHOF – QUALITÄT MIT LEIDENSCHAFT

Die traditionsreiche Destillerie Marienhof der Familie Le Retif wird bereits in fünfter Generation mit Leidenschaft geführt – an der südlichen Weinstraße, umgeben von den malerischen Weinbergen Venningens. Seit jeher steht der Name Le Retif für Qualität, Verlässlichkeit und Hingabe, mit dem Ziel, stets das Beste zu liefern.

MARIENHOF
Rosenblütenbalsam 250 ml 9.99
Marienhofbalsam 250 ml 9.99
Streuobstwiesenbalsam 250 ml 9.99
Trüffelbalsam 250 ml 9.99
Würzöl Trüffel 250 ml 12.95
Kokos-Rum-Sahne Likör 200 ml 10.95
Salted Caramel Likör 200 ml 10.95
Schoko-Brownie Likör 200 ml 9.99
Arabica Kaffee Sahne Likör 200 ml 9.99
Haselnuss 200 ml 12.95
Grappa Nebbiolo 200 ml 15.95

Waldhimbeer 200 ml 12.95
Mandel Pasticcini classic 120 g 5.99
Mandeln Salted Caramel 140 g 7.99
Mandeln Erdbeer Yoghurt 110 g 6.99
Mandeln Himbeer Balsamico 100 g 6.99
Capuccino Mandeln 135 g 6.99
Marzipan Mandeln 110 g 6.99
Black Pearl Trüffel Mandeln 125 g 7.49
Cashews Indian Blend 100 g 5.99
Erdnüsse BBQ Roasted 75 g 4.49
Le Retif Secco Kater Frei 750 ml 10.95

GRÜN & FORM
Schale rosa groß 29.95
Salatbesteck mittel 16.95
Löffel klein 3.99
Schale rosa klein 8.99

SOLWANG
Geschirrtuch 8.99
Lappen 14.95

GARNIER THIEBAUT
Geschirrtuch 17.95

PERSONALISIERTE GESCHENKKÖRBE

Wir haben sie alle – für Oma, Opa, Tante, Onkel, die beste Freundin, den liebsten Nachbarn, den nettesten Kollegen, für Kind und Kegel einfach alle, die sich über ein liebevoll gefülltes Körbchen freuen.

CANDLE GUY

Duftkerzen je 24.95

Die Candle Guy Kerzen stehen für Duftkerzen mit Persönlichkeit – natürlich, vegan und handgemacht. Jede Kerze wird aus hochwertigem Sojawachs gefertigt und mit feinen ätherischen Ölen veredelt ohne künstliche Zusatzstoffe. Über 70 Stunden Brenndauer und zahlreiche Sprüche machen die Kerzen zu mehr als einem besonderen Dufterlebnis - sie sind zugleich ein persönliches Geschenk. In unserer Wohnaccessoires-Abteilung finden Sie noch viele weitere Sprüche.

RESTAURANT

Wir müssen alle harte Nüsse
knacken, der eine heut, der andre
morgen, dar ist der ganze
Unterschied.
-Theodor Fontane

Ausgezeichnet genießen!

WIR GEHÖREN ZU DEN 100 SCHÖNSTEN RESTAURANTS, HOTELS UND BARS 2025

Die Jury

Reto E. Wild
Chefredakteur Gastrojournal

Stephan Ferenczy
Vorjahressieger

Joshua Lux
Vorjahressieger

Johann Haidn
Vizepräsident und Schatzmeister BDIA

Alexandra Gorsche
Gastronomoie Consulting Inhaberin Genusspunkt

Daniela Steimel
Luxushotelexpertin Die Hotelperlenfischerin

Cornelia Hellstern
Autorin

Holger Zwink
Chef vom Dienst AHGZ – Allgemeine Hotel- und Gastronimie-Zeitung

Das Buch »Die schönsten Restaurants Hotels & Bars« ist bei uns erhältlich.

59.95

Wir sind glücklich und stolz mit unserem Restaurant mahlZeit! bei dem Wettbewerb „Die schönsten Restaurants, Hotels & Bars 2025“ einen Platz in der Longlist errungen zu haben, die sich auch in dem gleichnamigen Buch über ausgezeichnete Gastronomie und Hotellerie-Design findet. Neben den Gastro-Machern würdigt das Werk die Architekten und Planer, ohne deren Ideen und Fähigkeiten die Betriebe nicht zu den Highlights geworden wären, die sie sind. Umso glücklicher sind wir als Familie Wigner, dass unser Restaurant komplett in Eigenplanung und Ausstattung aus unserem Verständnis entstanden ist, wie ein Lieblingsort aussehen sollte.

„Ein Buch über die schönsten Restaurants, Cafés, Hotels und Bars ist nicht nur eine Hommage an außergewöhnlich gute Innenarchitektur und innovatives Design. Es beschäftigt sich vor allem mit dem, was diese Räume den Menschen bieten. Sie sind Orte der Begegnung, des Genusses und der Erholung. In ihrer Funktion als Rückzugsorte im hektischen Alltag beeinflussen sie auch das Wohlbefinden und die Erlebnisse der Menschen, die sie betreten. Als Innenarchitekt und Präsident des bdia möchte ich in dieser Einleitung verdeutlichen, warum die Innenarchitektur dieser Räume nicht nur ästhetisch, sondern auch ein zutiefst menschliches Anliegen ist.
Innenarchitektur ist mehr als die Gestaltung von Räumen – es geht um das Schaffen von Erlebnissen, die das Wohlbefinden nachhaltig prägen. Besonders bei Orten, die vorwiegend von Menschen in ihrer Freizeit aufgesucht werden, ist es wichtig, den Gästen eine emotionale Verbindung zu ermöglichen. Sie sind keine bloßen Funktionsräume, sondern Rückzugsorte, an denen der Mensch sich von der Hektik des Alltags ausruhen, entspannen und auftanken kann. Sie bieten Raum für Genuss und Inspiration und treten in einen Dialog mit dem Gast.
In einem Restaurant möchten wir gut essen und trinken, uns verwöhnen, eine inspirierende Atmosphäre erleben, ein Gefühl von Zuhause verspüren oder auf eine kulinarische Reise gehen. Menschen kommen, um sich zu beleben und um sich wohlzufühlen. Der Raum trägt maßgeblich zu diesem Erlebnis bei – sei es durch die Wahl der Materialien oder die Farben, die Lichtführung oder die Raumakustik.
Ob in einem Restaurant, einem Café, einem Hotel oder einer Bar – der Raum hinterlässt stets eine bleibende Erinnerung. Er prägt die Wahrnehmung der Gäste und bleibt in ihren Gedanken, auch nachdem sie den Ort verlassen haben. Innenarchitektur hat die einzigartige Fähigkeit, den Menschen zu berühren und seine Erlebnisse zu prägen. Dieser Gedanke fasst die Verantwortung der Innenarchitektur zusammen: Die Räume, die wir gestalten, wirken über den Moment hinaus. Sie hinterlassen Eindrücke, die in das Gedächtnis der Menschen eingehen und sie in ihrer Wahrnehmung der Welt beeinflussen. Der Mensch verlässt nicht nur einen Raum, vielmehr nimmt er auch einen Teil dieses Raums mit – sei es ein Gefühl der Geborgenheit, eine Genusserfahrung oder eine kreative Idee. Innenarchitektinnen und Innenarchitekten schaffen in diesem Sinne nicht nur Räume – sie schaffen Geschichten, die den Gast auch lange nach dem Verlassen des Ortes begleiten. Diese Eindrücke bleiben als „Raumgedächtnis“ im Alltag bestehen.

Im Jahr 2025 sind die Anforderungen an Innenarchitektur besonders hoch. Menschen suchen nach Räumen, die nicht nur ästhetisch überzeugen, sondern

auch ihre Bedürfnisse nach Gesundheit, Nachhaltigkeit und sozialer Verantwortung berücksichtigen. In einer Zeit, in der Gesundheit neben dem körperlichen Wohlsein auch geistige und emotionale Balance umfasst, wird der Einfluss der Innenarchitektur auf das tägliche Leben immer bedeutender.
Der Besuch von Gastronomiebetrieben und Hotels ist meist nicht nur eine pragmatische Entscheidung – er ist eine Suche nach Entschleunigung, Genuss und Lebensqualität. Dies fordert von uns Planerinnen und Planern eine integrative und ganzheitliche Herangehensweise an die Gestaltung.

Der Award „Die besten Restaurants, Hotels und Bars“ 2025 bietet wie jedes Jahr einen umfassenden Einblick in die Gestaltung von Orten, die mehr sind als nur funktionale Räume. Sie sind Teil einer Philosophie, die den Gast einlädt, in eine Welt einzutauchen, die ihn sowohl geistig als auch körperlich bereichert. Ich wünsche mir, dass Sie beim Entdecken der hier vorgestellten Restaurants, Hotels, Bars sowie Cafés und Bistros nicht nur die Innenarchitektur wertschätzen, sondern auch die Geschichten, die diese Orte erzählen. Lassen Sie sich von der Vielfalt und Kreativität inspirieren, die in jeder Ecke dieser Räume steckt.“

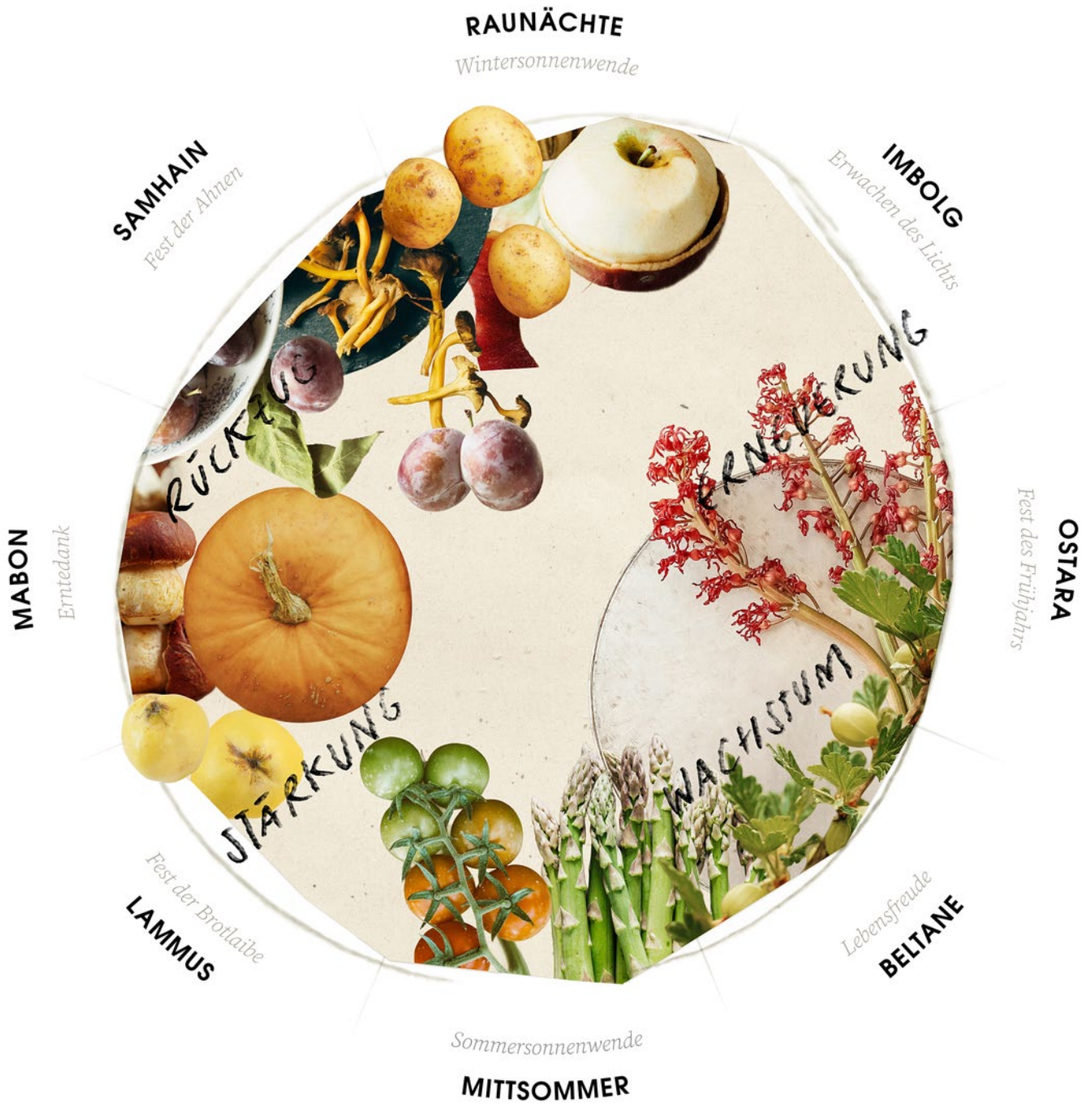
– Prof. Carsten Wiewiorra, Präsident des BDIA (Bund deutscher Innerarchitektinnen und Innenarchitekten)

„Als jahrhundertealtes Kulturgut sind Restaurants, Hotels und Bars öffentliche Wohnzimmer – wertvolle Plätze der Kommunikation, des Miteinanders, des Genusses. Für das Funktionieren unserer Gesellschaft sind sie unentbehrlich.”

Mal Zeit nehmen für Genuss.

Sich in stilvollem und gemütlichen Ambiente verwöhnen lassen und mal Zeit nehmen für leckeres Essen und Genuss - genau dafür steht das Restaurant mahlZEIT!.

Unsere Speisekarte ist über die Region hinaus bekannt und definitiv eine Sünde wert. Unser Service- und Küchenteam macht das Erlebnis perfekt, denn bei ihnen bleibt kein mahlZEIT!-Wunsch unerfüllt. Darauf sind wir wirklich stolz. Viele unserer Gäste danken es uns mit ihrer positiven Bewertung.



Regionalität und Saisonalität – ein Genuss im Jahreskreis.

Alles hat seine Zeit. Der Jahreskreis erinnert uns daran, wie reich die Natur ist, wenn wir uns auf ihre Rhythmen einlassen. Frühling, Sommer, Herbst und Winter schenken uns ganz unterschiedliche Schätze. Im März sprießen die ersten Kräuter, im Sommer reifen saftige Beeren und Tomaten, im Herbst duftet es nach Äpfeln und Kürbis und im Winter wärmt uns die Kraft von Nüssen und Kohlgemüse. Saisonalität bedeutet, diese Fülle in ihrer jeweiligen Zeit zu schätzen. Regionalität wiederum verbindet uns mit den Menschen, die diese Lebensmittel mit Hingabe erzeugen. Wenn wir wissen, woher unsere Produkte kommen, schmecken wir die Nähe. Jeder Apfel, jedes Stück Käse und jedes frische Ei erzählt eine kleine Geschichte vom Ursprung, vom Handwerk und von Verantwortung.

Bei erlebe wigner! sind wir stolz darauf mit Partnern aus unserer Region zusammenzuarbeiten, die diese Werte leben. Unsere Eier stammen vom *Hühnerhof Kreuzer* in Vogtsreichenbach, wo Hühner artgerecht gehalten werden. Frische Weizen-Brötchen liefert die *Bäckerei und Konditorei Streicher* aus Großhabersdorf. Unsere Milch beziehen wir von der *Rosa Kuh Hofmolkerei* in Obermichelbach. Obst und Gemüse erhalten wir von *Erika Elsbergen* aus Nürnberg, die für Qualität & Vielfalt steht. Für unsre Marmeladen sorgt *Obstbau Winkler* aus Gustenfelden, während uns *Würth* Biokäse & Feinkost aus Schwabach mit feinstem Käse beliefert.
Auch bei Honig setzen wir auf kurze Wege: Ein Teil kommt direkt von unserem eigenen Bienenvolk, ergänzt durch regionale Imker. Für die Zubereitung unserer Salatdressings und Saucen verwenden wir Essig von *Wajos* in Doren an der Mosel. Kaffee beziehen wir von *Espressone* in Cadolzburg, dieser ist biozertifiziert und fairtrade. Die von uns angebotenen Tees und Eistees werden von *Teesommelier David Caspi* für uns abgestimmt.

Unsere Küchencrew liebt es, mit diesen besonderen Produkten zu arbeiten. Jedes Gericht, das wir im Restaurant mahlZEIT! servieren, trägt die Handschrift dieser Zusammenarbeit. Es ist ein kulinarisches Erlebnis, das Herkunft, Qualität und Sorgfalt spürbar macht.
Ergänzend zur festen Speisekarte gibt es bei uns wechselnde Wochengerichte, die frischen Wind auf den Teller bringen. Alle drei Wochen entwickelt unser Küchenchef Jan gemeinsam mit seinem Team eine neue Auswahl an Speisen, die das Beste der Saison einfangen. Ob Spargel im Frühling, Beeren im Sommer oder Kürbis im Herbst – Jan verwandelt regionale saisonale Zutaten in kreative Genussmomente.

Der Jahreskreis, den Sie auf der linken Seite sehen, ist ein Sinnbild für unser Verständnis von Regionalität und Saisonalität. Er zeigt, dass es für alles die richtige Zeit gibt: die Erneuerung im Frühling, das Wachstum im Sommer, die Stärkung im Herbst und den Rückzug im Winter. Mit jedem Gericht, das wir in unserem Restaurant mahlZEIT! servieren möchten wir den Genuss im Jahreskreis erlebbar machen.

Ein Mann, ein Kochlöffel, eine Vision.

Wer ihm kennenlernt, bemerkt sofort seine gelassene, offene und coole Art. Jan Reichel, seit Februar 2025 Küchenchef im mahlZEIT!, ist keiner, der laut auftritt – und gerade das macht ihn so charismatisch. Mit 40 Jahren bringt er über zwei Jahrzehnte Erfahrung aus Spitzenküchen mit und vereint Klarheit mit feiner Gourmetkunst.

Sein Kochstil? Nordic Cuisine trifft Fine Dining – puristisch, regional inspiriert und doch voller kreativer Überraschungen. Für ihn zählt jedes Detail: vom knusprigen ersten Bissen bis zum harmonischen Zusammenspiel von Aromen und Texturen. Dabei steht bei Jan nie nur das Gericht im Mittelpunkt, sondern das gesamte Erlebnis – „Kochen ist für mich ein Dialog mit dem Gast", sagt er mit einem Lächeln.

Ein Genuss-Maestro mit Auszeichnungen

Bevor er nach Zirndorf kam, erkochte sich Jan unter anderem 14 Gault&Millau-Punkte im „Estus" und 2,5 F im „Feinschmecker" – Auszeichnungen, die für höchste kulinarische Qualität stehen. Doch er selbst trägt sie mit bescheidener Gelassenheit. „Am Ende zählt für mich, dass die Gäste glücklich nach Hause gehen."

Von Pancakes bis Lachs Galette Roll

Neben edlen Menüs hat Jan ein Faible für raffinierte Alltagsküche – einfach, schnell, aber mit dem gewissen Etwas. Privat genießt er gern unkomplizierte Gerichte, die trotzdem überraschen. In unserer Karte finden sich einige seiner neuesten Kreationen z. B. die „Lachs Galette Roll" – ein nordisch inspirierter Genuss, der sich wunderbar mit seiner Weinempfehlung, dem Grande Réserve Bouzy Brut vom Champagnerhaus André Clouet, kombinieren lässt. Ja, Jan ist nicht nur Küchenchef, sondern auch zertifizierter Sommelier – und teilt seine Leidenschaft für Naturweine mit ebenso viel Begeisterung wie seine Kochkunst.

Ein großer Gewinn für unsere Gäste

Mit seiner Erfahrung, Kreativität und herzlichen Art bereichert Jan Reichel nicht nur unsere Küche, sondern auch das gesamte Erlebnis im mahlZEIT! und bei erlebe wigner!. Hier verschmelzen Einkaufen, Genuss und Lebensfreude zu etwas ganz Besonderem – und Jan gibt diesem Zusammenspiel nun seine kulinarische Handschrift.

Herzlich willkommen, Jan – wir freuen uns auf viele unvergessliche Geschmacksmomente!

Unsere Events im *mahlZEIT!*

NATÜRLICH MARIA MIT MARIA GROSS

SEITE 87

Lassen Sie sich von der Sterne-Köchin Maria Groß zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis entführen! In „Natürlich Maria" präsentiert sie ihre Wohlfühlrezepte, die so bodenständig wie genussvoll sind. Genießen Sie an diesem Abend Spezialitäten aus ihrem Kochbuch und lassen Sie sich von Maria höchstpersönlich in die Welt ihrer Küche entführen.

EIN EINBLICK IN DIE STERNEKÜCHE MIT RENE STEIN

SEITE 88

Erleben Sie einen exklusiven Abend mit Sternekoch René Stein! Am 14. April 2026 gewährt der Küchenchef des renommierten „Tisane" in Nürnberg einen faszinierenden Einblick in die Welt der Spitzenküche. Bei seiner Live-Kochshow im Restaurant mahlZEIT! bereitet er ein Drei-Gänge-Menü in Zwischengang-Größe zu. Genießen Sie meisterhaft zubereitete Gerichte und lassen Sie sich von der Leidenschaft und Präzision des Sternekochs inspirieren. Ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse!

EIN TISCH VOLLER HEIMAT MIT DIANA BURKEL

SEITE 90

Diana Burkel, die fränkische Spitzenköchin und bekannt aus dem BR, bringt ihre Leidenschaft für ehrliches, bodenständiges Essen nach Zirndorf. In ihrer Live-Kochshow „Ein Tisch voller Heimat" zaubert sie für Sie ein raffiniertes 4-Gänge-Menü in Zwischengang-Größe. Authentisch, herzlich und voll Geschmack zeigt Diana, dass Essen mehr ist als nur Nahrung – es ist Kultur und verbindet uns alle.

Für Foodies & Follower: *mahlZEIT!* fürs Auge

Salmon Benedict

Pink Power Bowl

Tonkotsu Udon Bowl

Gemischtes Brett

Blueberry Panchakes

Crispy Chicken Burger

Strammer Luigi

BLT Sandwich

Avocadomash mit Lachs

Feld und Wiese

Chipotle Wrap

Unser *mahlZEIT!* Team

EVENTS

Für angenehme Erinnerungen
muss man im Voraus sorgen.
- Paul Hörbiger

Veranstaltungen 25 / 26

Datum			Seite
SA	**27.09.25**	**WLADIMIR KAMINER** Das geheime Leben der Deutschen *Live-Lese-Performance*	**076**
FR	**17.10.25**	**FEDOR HOLZ** All in: Besiege dich selbst und wachse über dich hinaus *Live-Lese-Performance*	**077**
DO	**13.11.25**	**LARS AMEND** Coming Home *Live-Lese-Performance*	**078**
FR	**21.11.25**	**METIN TOLAN** Stille Nacht, eilige Nacht – Mit der (Quanten-)Physik dem Weihnachtsmann hinterher/ Wissenschaft mit Humor *Live-Lese-Performance*	**079**
FR	**28.11.25**	**ROCK4** The Music of Queen: A Night At The Opera, 50th Anniversary *A Cappella-Rockkonzert*	**080**
FR	**23.01.26**	**MARTIN KLAUKA** Mit der Katze um die Welt (Neue Abenteuer auf zwei Rädern und vier Pfoten) *Multivisionsvortrag*	**081**
FR	**30.01.26**	**OLIVER KALKOFE** Nie war Früher schöner als Jetzt *Live-Lese-Performance*	**082**
SA	**27.02.26**	**JENNIFER SIEGLAR UND TIM SCHREDER** Einfach nicht altern? Die Wissenschaft der Langlebigkeit verständlich erklärt *Live-Lese-Performance*	**084**
DI	**03.03.26**	**MARIA GROSS** Natürlich Maria *Kulinarische Live-Impressionen mit Sterne-Köchin Maria Groß im Restaurant mahlZEIT!*	**087**
DI	**14.04.26**	**RENE STEIN** Ein Einblick in die Sterneküche *Kulinarische Live-Impressionen mit Sterne-Koch René Stein im Restaurant mahlZEIT!*	**088**
DO	**21.05.26**	**DIANA BURKEL** Ein Tisch voller Heimat *Kulinarische Live-Impressionen mit Diana Burkel im Restaurant mahlZEIT!*	**090**
FR	**06.03.26**	**CHRISTOPH REUTER** Musik macht schlau! (außer manche) *Musikalisches Kabarett*	**092**
FR	**24.04.26**	**MORITZ NETENJAKOB** Der beste Papa der Welt *Satirische Live-Lese-Performance*	**093**
FR	**23.10.26**	**ROCK 4** »The Vocal Experience« Reloaded *A Cappella-Rockkonzert*	**094**
FR	**30.10.26**	**STEFAN LEONHARDSBERGER** Herzklopfen *Comedy*	**095**

Ihr Abend bei uns!

1. Kommen und Sitzplatz reservieren
2. Geschmackvoll Essen oder Bummeln
3. Spitzen Künstler nahbar erleben

Ab *18:00 Uhr* heißt es: ankommen, wohlfühlen, Plätze im Saal sichern. Den perfekten Auftakt bietet unser Restaurant: moderne Küche, sorgfältig zusammengestellte Gerichte und ein Ambiente, das gleichermaßen stilvoll wie entspannt ist. Hier ist es wichtig, dass Sie sich im Vorfeld Ihren Platz reserviert haben. Oder lassen Sie sich einfach beim Stöbern durch unser vielseitiges Sortiment treiben.

Um *20:00 Uhr* beginnt das Herzstück des Abends: Wenn die Lichter gedimmt werden, entsteht eine Atmosphäre, die man selten findet. Persönlich, nahbar, fast familiär. Freuen Sie sich auf einen Abend, der Kultur, Genuss und Vergnügen auf einzigartige Weise verbindet und in Erinnerung bleibt.

SA **27.09.25**
AUSVERKAUFT

Einlass	18.00 Uhr
Beginn	20.00 Uhr
Preis	29 Euro
Onlinepreis	31 Euro

Das Buch »Das geheime Leben der Deutschen« von Wladimir Kaminer ist bei uns erhältlich.

WLADIMIR KAMINER

Das geheime Leben der Deutschen
Live-Lese-Performance

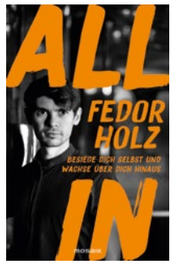
Wladimir Kaminer ist immer wieder ein gern gesehener Gast auf unserer Kulturbühne. Und so freuen wir uns umso mehr, dass er zwischen seinen zahlreichen Bestsellern, Filmen, Kolumnen, Hörgeschichten und sonstigen Projekten Zeit findet, wieder bei uns in Zirndorf vorbeizuschauen.

Wenn Deutsche das Besondere und Exotische suchen, dann reisen sie in ferne Länder. Dabei müssten sie nur über den Zaun schauen, um die Ecke biegen, und schon würden sie die unglaublichsten Entdeckungen machen.

Denn mitten in Deutschland findet man flüssiges Gold, kann sich in seltsame Tänze einreihen oder einer Krönung beiwohnen. Es ist erstaunlich, welch geheime Welt ans Licht kommt, wenn man sich den Deutschen mit so liebevoller Geduld und freundlicher Neugier nähert, wie Wladimir Kaminer es tut. Und weil er dazu noch einen besonderen Sinn für Humor hat, beobachtet er ebenso viel Erheiterndes wie Erstaunliches. Seine Geschichten über das geheime Leben der Deutschen öffnen die Augen für gänzlich unbekannte Seiten von Land und Leuten.

Zur Person:

Wladimir Kaminer wurde 1967 in Moskau geboren. Er absolvierte eine Ausbildung zum Toningenieur für Theater und Rundfunk und studierte anschließend Dramaturgie am Moskauer Theaterinstitut. Seit 1990 lebt er in Berlin. Er veröffentlicht regelmäßig Texte in verschiedenen Zeitungen und Zeitschriften und organisiert Veranstaltungen wie seine mittlerweile international berühmte »Russendisko«. Mit der gleichnamigen Erzählsammlung sowie zahlreichen weiteren Büchern avancierte er zu einem der beliebtesten und gefragtesten Autoren Deutschlands.



Das Buch »ALL IN« von Fedor Holz ist bei uns erhältlich.

FR **17.10.25**

Einlass	18.00 Uhr
Beginn	20.00 Uhr
Preis	29 Euro
Onlinepreis	31 Euro

FEDOR HOLZ

All in: Besiege dich selbst und wachse über dich hinaus
Live-Lese-Performance

Fedor Holz: Der Name steht wie kein anderer für Erfolg im Poker. Als Deutschlands bekanntester Pokerprofi und der einzige Spieler weltweit, der sowohl im Online- als auch im Livepoker Weltranglistenerster war, hat er über 50 Millionen Dollar an Preisgeldern gewonnen. Doch „All in" ist mehr als nur ein Pokerbuch. Es ist die Geschichte eines Mannes, der sein Leben für das Spiel auf eine einzige Karte setzte und damit weit mehr als nur Poker gewann.

Seine Reise, vom wissbegierigen Kind bis hin zum besten Pokerspieler der Welt, ist nicht nur für Poker-Fans spannend, sondern für jeden, der nach Inspiration sucht, wie man mit Leidenschaft, Zielstrebigkeit und einer gehörigen Portion Risiko seine Träume verwirklichen kann. Erleben Sie Fedor Holz live bei erlebe wigner! und erfahren Sie, was es bedeutet, wirklich „All in" zu gehen. Sowohl am Pokertisch als auch im Leben.

Freuen Sie sich auf eine eindrucksvolle Live-Lesung mit echten Einblicken und spürbarer Leidenschaft. Fedor Holz liest nicht nur Passagen aus seinem Buch, sondern gibt private Einblicke in sein außergewöhnliches Leben.

Das Buch »Coming Home« von Lars Amend ist bei uns erhältlich.

DO **13.11.25**

Einlass	18.00 Uhr
Beginn	20.00 Uhr
Preis	29 Euro
Onlinepreis	31 Euro

LARS AMEND

Coming Home
Live-Lese-Performance

Lars Amend, Bestsellerautor und Life Coach, lädt uns ein, auf eine Reise zu gehen – eine Reise zu uns selbst. In seinem Buch „Coming Home" geht es um die Frage, was im Leben wirklich zählt und darum, wie wir aus Krisen und Abschieden neue Kraft schöpfen können.

Nach Jahren, in denen er das Leben eines Rockstars führte, umgeben von Musikgrößen, fand Lars Amend schließlich im Familienleben zu innerer Ruhe und Erfüllung. Doch als seine Mutter schwer erkrankte und verstarb, musste er sich der härtesten Prüfung seines Lebens stellen. In dieser schweren Zeit der Trauer und Reflexion entstand „Coming Home", ein Werk, das seine eigenen persönlichen Erfahrungen und Einsichten über das Leben, den Verlust und die Suche nach dem eigenen „Zuhause" teilt.

Sei dabei und erlebe eine besondere Lesung, die eine Präsentation seines neuesten Werkes ist und eine Gelegenheit, gemeinsam mit ihm über wichtige Fragen des Lebens nachzudenken. Wie können wir aus unseren Krisen Stärke gewinnen? Was ist der wahre Erfolg im Leben? Und wie finden wir unser „Coming Home"?

METIN TOLAN

FR **21.11.25**

Stille Nacht, eilige Nacht – Mit der (Quanten-)Physik dem Weihnachtsmann hinterher/ Wissenschaft mit Humor
Live-Lese-Performance

Metin Tolan ist Professor für Experimentelle Physik an der Technischen Universität Dortmund und gilt als »Deutschlands womöglich coolster Physikprofessor« (Der Spiegel). Er wurde mit seinen Physik-Erklärbüchern zum Bestseller-Autor.

In seinem neuen Buch »Stille Nacht, eilige Nacht« präsentiert Metin Tolan Wissenschaft mit einer guten Portion Humor – ein unterhaltsamer Abend ist garantiert.

Der härteste Job der Welt. Alle Jahre wieder – hat einer viel zu tun. Doch wie schafft es der Weihnachtsmann, Millionen Kindern innerhalb eines Tages Berge von Geschenken zu bringen? Und – die Frage sei erlaubt – kann es ihn überhaupt geben?

Der Physikprofessor Metin Tolan folgt der Spur des Weihnachtsmanns und deckt anhand genauer Berechnungen auf, in welche Todesgefahr sich der Weihnachtsmann mit seinen Rentieren begeben muss, um seine erdumspannende Mission zu erfüllen. Sein fundierter Realitätscheck fördert besorgniserregende Ergebnisse zutage, die alles andere als besinnlich sind. Doch keine Angst: Das Fest ist nicht in Gefahr!

Zur Person:

Er ist 1965 geboren, seit 2001 Professor für Experimentelle Physik an der Technischen Universität Dortmund und war zwölf Jahre Prorektor. Zwischendurch war er für vier Jahre Präsident der Georg-August-Universität Göttingen. Sein Buch »Geschüttelt, nicht gerührt« nimmt James Bond physikalisch ins Visier. In »Manchmal gewinnt der Bessere« erklärt der Communicator-Preisträger, warum Fußball der ungerechteste Sport der Welt ist. Den Untergang der Titanic und die filmische Hollywood-Umsetzung der Katastrophe beleuchtet er physikalisch in seinem gleichnamigen Buch. »Die Star Trek Physik« ist ein unentbehrliches Handbuch für jeden Star-Trek-Fan – und für jeden, der wissen will, ob wir im Jahr 2200 tatsächlich neue Galaxien erforschen werden. In »Stille Nacht, eilige Nacht« verfolgt Tolan mit physikalischen Berechnungen und einem Augenzwinkern die Spur des Weihnachtsmanns. 2017 erhielt Metin Tolan den Robert-Wichard-Pohl-Preis der Deutschen Physikalischen Gesellschaft, 2018 die DPG-Ehrennadel und 2024 wurde er mit dem Kulturpreis der Eduard-Rhein-Stiftung ausgezeichnet.

Einlass	18.00 Uhr
Beginn	20.00 Uhr
Preis	29 Euro
Onlinepreis	31 Euro

Das Buch »Stille Nacht, eilige Nacht« von Metin Tolan ist ab Mitte Oktober bei uns erhältlich.

FR **28.11.25**
AUSVERKAUFT

Einlass	18.00 Uhr
Beginn	20.00 Uhr
Preis	35 Euro
Onlinepreis	37 Euro

ROCK4

The Music of Queen: A Night At The Opera, 50th Anniversary
A Cappella-Rockkonzert

50 Jahre „Bohemian Rhapsody". 50 Jahre „A Night At The Opera", das facettenreiche Meisterwerk von Queen und eines der berühmtesten Alben aller Zeiten. Rock4 zelebriert diesen Meilenstein der Musikgeschichte auf grandiose Art und Weise, mit der Stimme als einzigem Instrument.

Die niederländische Gruppe Rock4 ist eine Vocal-Rock-Band mit einem tiefen Bass, einem Perkussionisten von Weltklasse, einem beeindruckenden Leadsänger und einem großartigen, klassischen Tenor. Stimmkünstler von höchstem Niveau, die das Publikum in die kraftvollen Queen-Songs mitnehmen mit ihren vielfältigen Musikstilen, reichen Harmonien und subtilen, emotionalen Interpretationen. Von „Love Of My Life" bis „Death On Two Legs" und von „You´re My Best Friend" bis „The Prophet´s Song"; alle Songs des Albums werden gesungen und natürlich bildet der Klassiker unter den Klassikern den krönenden Abschluss, die „Bohemian Rhapsody". Eine Reihe anderer bekannter Hits, darunter „Killer Queen", „Innuendo", „You Don´t Fool Me", „Radio Gaga" und „Who Wants To Live Forever" runden den Abend harmonisch ab. Das Unmögliche wahr werden lassen - Rock4 nimmt diese Herausforderung an und bietet einen einzigartigen Abend mit dem ultimativen Queen-Erlebnis: Die Aufführung des Albums „A Night At The Opera".

Zu den Künstlern:

Rock4 besteht aus vier Sängern mit eigenem Stil und Hintergrund. Luc Devens ist der dynamische Leadsänger, Lucas Blommers der klare, klassische Tenor, Phillip Schröter der energische Perkussionist/Vokalist und Miklós Németh der tiefe Bass, der das perfekte Fundament für die Gruppe sicherstellt. Rock4 tritt in den Niederlanden und in Deutschland, darüber hinaus auch in ganz Europa und Asien sehr erfolgreich auf. Die Sänger gewannen verschiedene Wettbewerbe, wie das Vokal Total Festival in Graz und das Vox Populi Festival in Sankt Pölten. Außerdem erhielten sie den amerikanischen CARA Award für das beste Pop/Rock-Cover für ihre Bearbeitung von „Uninvited" von Alanis Morissette.

MARTIN KLAUKA

Mit der Katze weiter um die Welt (Neue Abenteuer auf zwei Rädern und vier Pfoten)
Multivisionsvortrag

FR **23.01.26**

Einlass	18.00 Uhr
Beginn	20.00 Uhr
Preis	29 Euro
Onlinepreis	31 Euro

Samtpfoten und heiße Reifen: Von Indien nach Deutschland mit Katze und Motorrad – von einer Weltreise zu zweit und einer außergewöhnlichen Freundschaft. Martin Klauka ist kein gewöhnlicher Reisender: Wenn er die Welt bereist, ist seine Katze Mogli immer an seiner Seite. Seine Katze Mogli ist an diesem Abend mit ihm zu Gast bei uns.

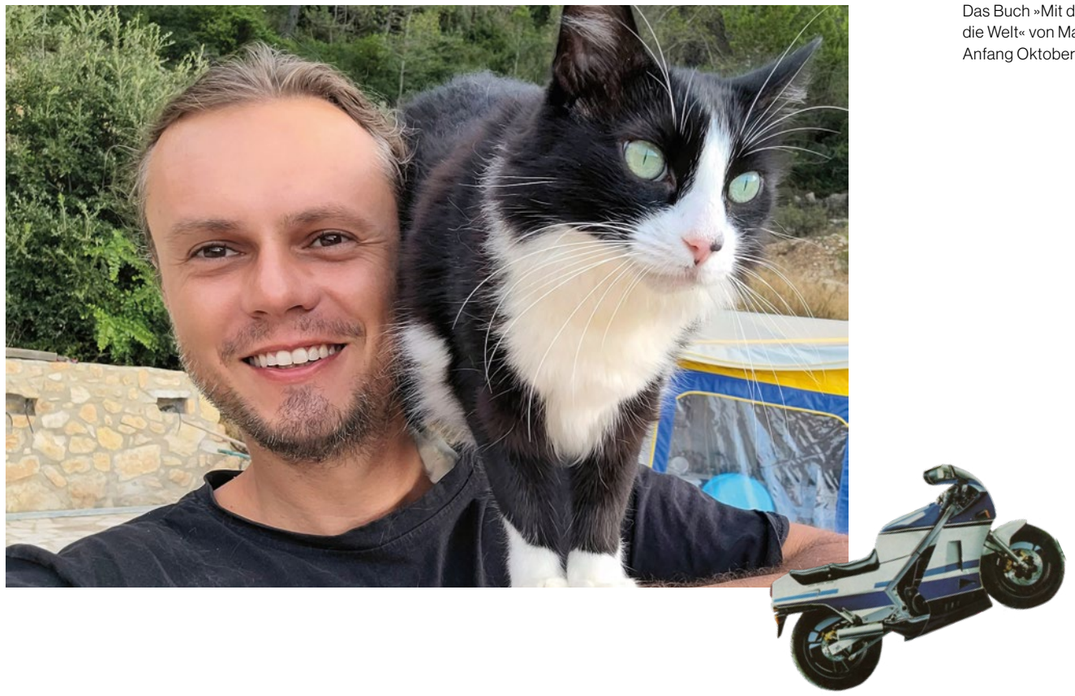
Mit 31 Jahren hatte der gebürtige Brandenburger seinen Alltag und seinen Job in Rosenheim aufgegeben, um mit dem Motorrad auf Reisen zu gehen. In Marokko lief ihm das zirka zwei Monate alte Straßenkätzchen Mogli zu und wich seitdem nicht mehr von seiner Seite. In den ersten zwei Jahren bereisten die beiden insgesamt 16 Länder und legten mehr als 30.000 km auf dem Motorrad zurück. Sein Buch »Einmal mit der Katze um die halbe Welt« wurde zu einem Überraschungserfolg und ermöglichte ihm, mit Mogli weitere faszinierende Reiseabenteuer zu erleben. Martin und Mogli, die „Prinzessin", sind längst ein eingespieltes Reiseteam.

In seinem neuen, spannenden Buch erzählt der sympathische Motorradreisende von neuen Abenteuern auf zwei Rädern und vier Pfoten. Wüsten, Großstädte und steile Pässe, die Durchquerung ganz Indiens, Pakistans, Irans, Armeniens, Georgiens, der Türkei, Rumäniens und Bulgariens bis zur Rückkehr nach Deutschland. Bei dieser unzertrennlichen Freundschaft immer mit dabei: ein kleines Kratzbrett und die im Rucksack eingebaute Lüftung. Denn extreme Hitze oder Schlaglöcher können ebenso gefährlich werden wie Greifvögel, streunende Hunde oder Elefanten. Martins Fürsorge für Mogli ist mindestens genauso groß wie seine Unternehmungslust.

Mit der Katze über Kontinente:
Spannend, nahbar und ehrlich berichtet der Weltenwanderer von seinen Erfahrungen und Eindrücken. Er zeigt, wie gut man mit einer Katze überall hinreisen kann und wie Mogli Türen und Herzen öffnet. Er taucht tief in verschiedene Kulturen und Länder ein; blickt, dank seiner außergewöhnlichen Reisegefährtin, mit besonderer Perspektive auf die bereisten Länder. Klauka erzählt vom Miteinander der beiden und von ihrer ganz besonderen Freundschaft.

Auf Instagram und Facebook kann man Martin und Mogli unter @Motomogli begleiten; den beiden folgen über 65.000 Follower.

Das Buch »Mit der Katze weiter um die Welt« von Martin Klauka ist ab Anfang Oktober bei uns erhältlich.



FR **30.01.26**

Einlass	18.00 Uhr
Beginn	20.00 Uhr
Preis	29 Euro
Onlinepreis	31 Euro

OLIVER KALKOFE

Nie war Früher schöner als Jetzt
Live-Lese Performance

Früher war alles besser. Oder? Das Selfie hieß noch Gruppenfoto, die Urlaubsreise begann im verrauchten Opel Kadett mit dem Aufschlagen der Landkarte, Briefe und Telefonzellen waren das Hauptmittel der Fernkommunikation, ET hat so lange nach Hause telefoniert, bis der Videorekorder die VHS-Bänder verschluckte.

Heute bestehen Urlaubserinnerungen nicht mehr aus 36 Bildern, von denen 12 verwackelt waren, sondern aus hochauflösenden Schnappschüssen, die einem breiten Publikum auf Social Media unaufgefordert präsentiert werden. Dates werden nicht mehr in der Disco, sondern per Wisch nach rechts klar gemacht. Die Jogginghose ist salonfähig geworden und Kühlschränke sind intelligenter als der Durchschnittsdeutsche.

An diesem Abend öffnet Oliver Kalkofe sein Boomer-Herz und seine persönlichen Fotoalben. Er nimmt uns mit auf eine Zeitreise in die eigene Jugend und fragt sich im Namen aller Boomer: War früher wirklich mehr Lametta? Was hat die Vergangenheit mit der Gegenwart zu tun – und lässt sich die Gegenwart ohne die Vergangenheit überhaupt verstehen?

Zur Person:

Oliver Kalkofe, 1965 in Hannover geboren, ist in Peine aufgewachsen. Die TV-Satire Kalkofes Mattscheibe machte ihn zu einem der bekanntesten Comedians Deutschlands und wurde mit dem Grimme-Preis sowie mit dem Deutschen Comedypreis ausgezeichnet. Er schuf Kultformate wie das Frühstyxradio, die Wixxer-Filme und #SchleFaZ – Die schlechtesten Filme aller Zeiten. In der NDR-Satiresendung extra 3 tritt er regelmäßig als Laudator für politische Themen auf. Gemeinsam mit Oliver Welke produziert er den wöchentlichen Podcast Kalk & Welk – Die fabelhaften Boomer Boys, derzeit der erfolgreichste Podcast der ARD. 2024 erhielt Oliver Kalkofe den Donnep Media Award des Grimme-Instituts. Sein vorheriges Buch „Sieg der Blödigkeit“, war acht Wochen auf der SPIEGEL-Bestsellerliste.

Das Buch von Oliver Kalkofe »Nie war Früher schöner als Jetzt« ist ab Anfang November bei uns erhältlich.

Unser Kunst- und Kulturverein:

Der Verein *„Kunst und Kultur erleben Zirndorf“* wurde von Teammitgliedern und Freunden des Hauses „erlebe wigner!“ mit dem Ziel gegründet, dass Künstler und deren Agenturen das Haus als vollwertige Spielstätte mit professioneller Ausstattung wahrnehmen. Somit haben wir als Erlebe-Wigner-Team die Möglichkeit, Ihnen, unseren Gästen und Mitgliedern, immer ein interessantes und abwechslungsreiches Programm, das die Region bereichert, auf unserer *Kulturbühne* bieten zu können. Wir würden uns freuen, Sie als Mitglied in unserem Kunst- und Kulturverein begrüßen zu dürfen.

Die Mitgliedschaft ist *kostenlos* und jederzeit kündbar. Anmeldung einfach bei uns im Haus. Wir freuen uns auf tolle Veranstaltungen mit Ihnen!

... ALS MITGLIED MEHR ERLEBEN!

FR **27.02.26**

Einlass	18.00 Uhr
Beginn	20.00 Uhr
Preis	29 Euro
Onlinepreis	31 Euro

Das Buch »Einfach nicht altern?«
von Jennifer Sieglar und Tim Schreder
ist ab Anfang Okober 2025 bei uns erhältlich.

JENNIFER SIEGLAR UND TIM SCHREDER

Einfach nicht altern? Die Wissenschaft der Langlebigkeit verständlich erklärt

Live-Lese-Performance

Endlich verständlich: Der Hype ums ewige Leben. Was lange als Science-Fiction galt wird greifbare Realität: Menschen könnten bald 100 oder sogar 120 Jahre alt werden – und das bei bester Gesundheit. Die Wissenschaft steht vor diesem Durchbruch und wir sehen uns mit vielen verschiedenen Ansätzen, Forschungsergebnissen, Praktiken, Tipps und Empfehlungen um das Thema Longevity konfrontiert. Dieses Buch erklärt die revolutionären Entwicklungen und die wichtigsten Erkenntnisse der Altersforschung, zeigt konkrete Möglichkeiten für ein langes, gesundes Leben und stellt diese auf den Prüfstand. Fundiert und verständlich geschrieben erläutern Jennifer Sieglar und Tim Schreder, wie wir alle von dieser Entwicklung profitieren können und worauf es beim Jungbleiben wirklich ankommt.

Zu den Personen:

Jennifer Sieglar (Jg. 1983) moderiert die hessenschau und Die Ratgeber im hr. Von 2012 bis 2023 moderierte sie gemeinsam mit Tim Schreder (geb. 1991), Nachrichtenmoderator bei Phoenix, die ZDF-Kindersendung logo!. Zusammen verfassten sie den SPIEGEL-Bestseller „Ich versteh die Welt nicht mehr“ (2017) und „Das Buch, das (fast) alles erklärt“ (2023). Für ihr gemeinsames Engagement wurden sie mit dem Hildegard-Hamm-Brücher-Preis für Demokratisches Handeln ausgezeichnet. Tim Schreder war zudem für den Grimme-Preis nominiert.

IM INTERVIEW

„Jeder kann easy fünf Lebensjahre dazu gewinnen! Es ist uns eine Herzensangelegenheit das Wissen, das wir im Laufe dieser Recherche bekommen haben, auch weiterzugeben.“

Tim Schreder

Wie kam es dazu, dass ihr euch in eurem Buch mit dem Thema Langlebigkeit beschäftigt?

Wir sind als Journalisten grundsätzlich sehr neu-gierig und versuchen neue Trends zu entdecken und einordnend und kritisch darüber zu berichten. Im Fall von Longevity waren wir aber auch auf persönlicher Ebene angefixt und wollten auch gerne selbst einiges ausprobieren. Wir sind ein Paar mit Altersunterschied. Jennie ist acht Jahre älter als Tim und erst mit 40 Jahren Mutter des gemeinsamen Kindes geworden. In der Kinderwunschzeit hat sie angefangen, sich mit wissenschaftlichen Studien zu Zellverjüngung und Eizellqualität zu beschäftigen und war fasziniert, wie man durch Anpassung des Lebensstils seinen Körper beeinflussen kann. Tim war gleichzeitig dabei seine Gesundheit zu verbessern, da seine Mutter im Jahr 2020 fast verstorben wäre und das Thema Lebensstil in seinen Blickpunkt geriet. Er beschäftigte sich mit Atmung, Eisbaden und Nahrungsergänzungsmitteln und drehte eine ARD-Reportage über Longevity, in der er auch den Pionier der Szene Bryan Johnson traf. Durch all das wurde das Fundament unserer Recherche gelegt.

Was war für euch die verblüffendste und überraschendste Erkenntnis im Recherche- und Arbeitsprozess für dieses Buch?

Wir waren beide erstaunt, wie wenig Einfluss die Gene auf unsere Langlebigkeit und unsere Gesundheit haben. Die meisten Studien gehen von unter 20 Prozent Einfluss der Gene aus. Überraschend war für uns auch, wie weit die Forschung schon ist und wie wenig in der breiten Bevölkerung darüber bekannt ist. Jemand der sehr ungesund lebt, kann, wenn er die in unserem Buch zusammengefassten Maßnahmen zur Langlebigkeit anwendet, sein Leben um 40 gesunde Lebensjahre verlängern. Aber auch jemand, der erst spät im Leben anfängt seinen Lebensstil anzupassen, kann viele gesunde Jahre hinzugewinnen.
Besonders spannend fanden wir dabei die Wirkung des einfachsten und kostengünstigsten Mittels Schlaf und wie einfach es sein kann diesen zu verbessern. Und dass Frauen aufgrund ihres Zyklus und der Wechseljahre anders trainieren und essen sollten, als das die meisten Frauen wissen.

Die ganzen medizinischen Behandlungen, Supplements, Arztbesuche und kostspielige Therapien, die mit Longevity verknüpft sind, sind sehr aufwändig und in vielen Fällen nur reichen Menschen vorbehalten. Was ist also für uns alle davon umsetzbar?

Vieles, was der Gesundheit zugutekommt, ist absolut kostenlos, wie Bewegung, Schlaf, oder das Pflegen von Freundschaften. Auch eine Anpassung der Ernährung muss nicht teurer sein und das Reduzieren oder Einstellen von Rauchen und Alkohol trinken spart sogar Geld. Die meisten Lebensstil-Änderungen, die richtig viel bringen und die wir in unserem Buch beschreiben, sind nicht teuer oder sogar kostenlos. Aber klar: allein die Zeit zu haben, um sich mit solchen Themen zu beschäftigen, ist ein Privileg und wer es mit Nahrungsergänzungsmitteln und Smartwatches auf die Spitze treiben will, kann viel Geld für seine Langlebigkeit ausgeben.

Gibt es Dinge, die jeder und jede von uns sofort umsetzen kann, um länger gesünder zu leben?

Ja, und zwar sofort und unfassbar einfach.

Und abschließend, was würdet ihr sagen: Ist es so »einfach« länger zu leben?

Ja und nein. Ja, weil es sehr viele Maßnahmen gibt, die man ergreifen kann und nein, weil einem einiges davon schwerfallen kann. Wir können aber aus eigener Erfahrung sagen: Wenn man die Änderungen erstmal in seinen Alltag integriert hat, merkt man schnell wie viel besser es einem geht. Denn es geht bei Longevity nicht nur um ein längeres Leben, sondern auch um ein angenehmeres Leben im Hier und Jetzt.

„Von der Natur lernen heißt, selbst zu wachsen!“

MARIA GROSS

Das Buch »Natürlich Maria« von Maria Groß ist bei uns im Haus erhältlich.

MO	**27.10.25** AUSVERKAUFT
DI	**28.10.25** AUSVERKAUFT
MO	**02.03.26**
DI	**03.03.26**

Einlass	17.00 Uhr
Beginn	17.30 Uhr
Preis	20 Euro
Onlinepreis	22 Euro

MARIA GROSS

Natürlich Maria

Kulinarische Live-Impressionen mit Sterneköchin Maria Groß im Restaurant mahlZEIT!

Natürlich Maria: Genussvolle Stunden – für alle Menschen, die genauso gerne essen, lachen und ihr Leben genießen wie die Sterneköchin Maria Groß!

Von A wie Aprikosen, über K wie Königsberger Klopse bis Z wie Zwiebelsuppe: Maria Groß stellt uns ihre unkomplizierten Wohlfühlrezepte vor, erzählt von dem Geschmack der Natur und verrät uns ihre Küchengeheimnisse.

Maria Groß errang 2013 als Deutschlands jüngste Sterneköchin ihren ersten Michelin-Stern. Seit 2015 betreibt sie zusammen mit ihrem Ehemann das Restaurant Bachstelze in Erfurt-Bischleben unter der Marke MariaOstzone. Bekannt wurde sie als Jurorin in der ZDF Küchenschlacht und durch Auftritte in Kitchen Impossible mit Tim Mälzer auf VOX. Zusätzlich trat sie in der Sat.1-Show Kampf der Köche mit Alexander Herrmann auf und war Jurorin in den VOX-Formaten Grill den Henssler und Grill den Profi. Sie war auch Gastjurorin bei The Taste.

Genießen Sie à la carte kulinarische Spezialitäten aus ihrem Kochbuch in unserem Restaurant mahlZEIT!. Das Kochbuch „Natürlich Maria“ können Sie sich an diesem Abend persönlich von ihr signieren lassen. Die Platzanzahl ist begrenzt, im Preis inbegriffen sind kleine Feinheiten, die von Maria Groß live zubereitet werden. Bitte beachten Sie, dass Getränke und weitere Speisen à la carte nicht im Ticketpreis enthalten sind. Buchen Sie alle Tickets Ihrer Gruppe in einer Buchung. Ist dies nicht möglich, geben Sie andere Gruppenzugehörige in den Bestellvermerken der jeweiligen Bestellungen für unser Seating an.

DI **14.04.26**

Einlass	17.00 Uhr
Beginn	17.30 Uhr
Preis	55 Euro
Onlinepreis	57 Euro

RENE STEIN

Ein Einblick in die Sterneküche
Kulinarische Live-Impressionen mit Sternekoch René Stein im Restaurant mahlZEIT!

Der Sternekoch René Stein gewährt seinen Gästen einen exklusiven Einblick in die Welt der Spitzenküche. Freuen Sie sich auf ein Drei-Gänge-Menü in Zwischengang-Größe, bei dem insbesondere sein Signature Dish „Kabeljau mit Austern-Velouté“ begeistern wird.

Geprägt von renommierten Stationen in Deutschland – darunter Heiko Antoniewicz, Juan Amador und Martin Göschel – zog es René Stein in die Metropole New York. Dort – und später in der Abgeschiedenheit Wyomings – vertiefte er seinen Blick für Regionalität und entwickelte seine unverwechselbar puristische, produktzentrierte Kochphilosophie. Zurück in Deutschland kochte er das Restaurant "Schwarzer Adler" in Nürnberg mit klarer Handschrift und kulinarischer Konsequenz zurück in die Restaurantführer. Seit dem Winter 2021 ist er Gastgeber am Chef’s Table des Sternerestaurants „Tisane“ in Nürnberg – seiner aktuellen Wirkungsstätte für kompromisslose Aromen Küche auf höchstem Niveau.

IM INTERVIEW

Warum bist du Koch geworden?

Dass ich ins Handwerk will, war früh klar. Durch ein Praktikum in meinem späteren Lehrbetrieb bin ich zum Kochen gekommen. In der Lehre hat mir dann mein Chef Dieter Müllers „Geheimnisse aus meiner 3 Sterne Küche“ geschenkt. Davor war Kochen für mich schon cool, aber Nebensache, denn ich wollte lieber noch mehr skaten und fechten. Mit dem Buch habe ich Feuer gefangen: die Kochtechniken, die Tellersprache, Menüs – das war alles für mich neu. Kochen wurde zu einer echten Passion. Seitdem gebe ich alles.

Dein Werdegang in fünf prägenden Stationen?

1. Catering von Heiko Antoniewicz (Art- Manger) in Dortmund.
2. Tigerpalast in Frankfurt bei Martin Göschel.
3. Drei-Sterne-Restaurant Amador in Langen.
4. Meine erste Küchenchef Stelle in NYC im Restaurant Seasonal.
5. Meine Zeit in Wyoming im The Rose und Subrosa (Chef's Table).

Wer waren die wichtigsten Mentoren deiner Karriere und warum?

Juan Amador hat mein Bewusstsein für Qualität und Originalität geprägt. Wir haben damals Gerichte gekocht, die sehr modern und anders waren zu der Zeit. Aber auch menschlich war die Zeit bei ihm eine sehr prägende, fordernde Zeit, denn ich bin an meine Grenzen gekommen. Diese Station hat mich sehr viel gekostet, aber mindestens genau so viel fürs Leben und Kochen gelehrt. Heiko Antoniewicz verdanke ich mein Faible für perfekte Organisation, aber auch in Sachen Originalität ist er ein echtes Vorbild für mich. Ich nenne Heiko gerne meinen kulinarischen Ziehvater. Er ist nämlich tatsächlich auch primär menschlich prägend für meine Kochlaufbahn gewesen und hat mich immer unterstützt.

Wie würdest du deinen Kochstil beschreiben?

Puristisch, fokussiert aufs Wesentliche, auf den Punkt… ich mag keine Spielereien auf dem Teller. Alles in einem Gericht muss für den Geschmack unabdingbar sein – sonst ist es überflüssig. Dabei muss ein Gang nicht zwingend aus drei unterschiedlichen Komponenten bestehen. Je älter ich werde, umso reduzierter und fokussierter werden meine Gerichte. Das kam bei mir mit der Zeit und Erfahrung. Ich finde es inzwischen viel schöner, wenn man einen Stöhr nur mit einer Austern-Velouté serviert. Der Fokus liegt dann auf dem Fisch, der muss eine Top-Qualität haben und die Soße ist wie ein warmer Mantel. Weg vom klassischen Tellergericht kann ein guter Gang für mich auch nur eine Komponente mit einer Jus sein. Ohne letztere geht es bei mir allerdings kaum.

Gab es einen Moment in deiner Laufbahn, der alles verändert hat?

Es ist lange her, aber es gab einen Moment in meiner Karriere, da wurde mir alles zu viel. Der Arbeitsdruck im 3-Sterne-Restaurant war sehr hoch. Als Koch hast du jeden Tag eine Deadline und musst Leistung bringen. Ich war jung und zu unerfahren, um richtig damit umzugehen. Ich musste die Reißleine ziehen, weil ich sonst vielleicht die Freude an meinem Beruf verloren hätte. Zum Glück hatte ich mit Juan Amador und Heiko Antoniewz zwei gute Mentoren an meiner Seite, die mich aufgefangen, unterstützt und bestärkt haben, weiterzumachen. Heute hilft mir meine Disziplin, die ich aber erstmal lernen musste. Inzwischen kann ich mir keine schönere Arbeit als Kochen vorstellen.

Welche Eigenschaft hättest Du gerne?

Mehr innere Ruhe, mehr im Moment zu leben.

Was würdest du jungen Köchen für ihre Karriere raten?

Gas geben und alles aufsaugen an Erfahrungen, aber auch sich selbst treu bleiben. Nicht dem Geld hinterherrennen. Lieber Zeit investieren und sich gute Vorbilder und Mentoren suchen, um sich ein Netzwerk aufzubauen. Es zahlt sich auf lange Sicht aus.

FR	**06.02.26** AUSVERKAUFT
DO	**26.02.26** AUSVERKAUFT
DO	**21.05.26**

Einlass	17.00 Uhr
Beginn	17.30 Uhr
Preis	45 Euro
Onlinepreis	47 Euro

DIANA BURKEL

Ein Tisch voller Heimat
Kulinarische Live-Impressionen mit Diana Burkel im Restaurant mahlZEIT!

Die fränkische Spitzenköchin Diana Burkel, bekannt aus dem BR und vielfach ausgezeichnet, bringt ihre Leidenschaft für ursprüngliches, ehrliches Essen nach Zirndorf. In ihrer Live-Kochshow zaubert sie ein raffiniertes 4-Gänge-Menü in Zwischengang Größe – bodenständig, fein und ganz sie selbst.

Diana bereitet für Sie einen Tisch voller Heimat vor, der gedeckt ist mit Rüben, Forelle, Reh und was Süßem zum Weglöffeln. Dazu gibt es Dianas berühmtes Hausbrot aus ihrem Restaurant Würzhaus. Diana lebt, was sie kocht: authentisch, herzlich, schnörkellos. Sie kommt aus dem fränkischen Seenland und ist bodenständig aufgewachsen, mit einer frühen Leidenschaft fürs Kochen. Seit 2006 ist sie Küchenchefin im Nürnberger Würzhaus. Geprägt von ihrer Familie und gefördert von einem besonderen Menschen, Willi, dem Ehemann ihrer Mutter und Unternehmer an ihrer Seite. So hat sie sich ihren Platz in der Spitzengastronomie erarbeitet.

Eine Live-Kochshow, die zeigt: Essen ist Kultur und verbindet uns alle!

IM INTERVIEW

Warum bist du Köchin geworden?

Weil ich als kleines Kind durch Familienfeste erfahren habe: wenn man etwas Gutes kocht, kommen die lieben Menschen zusammen und haben eine gute Zeit. Meiner Mama war es immer sehr wichtig, gut für uns zu kochen und sie hat mir ganz viel die Freude am Kochen vermittelt.

Gab es Mentoren oder Vorbilder, die dich besonders geprägt haben?

Privat natürlich meine Mama, weil sie eine hervorragende Köchin ist. Beruflich die Familie Rottner und der damalige Küchenchef, Franz und Yves und André aus dem Essigbrätlein – da habe ich gelernt, über den Tellerrand zu schauen.

Was ist dir wichtiger - Tradition oder Innovation?

Das eine geht nicht ohne das andere!

Wie führst du dein Team - worauf legst du in der Zusammenarbeit besonderen Wert?

Sehr kollegial, freundschaftlich. Mit ganz viel Empathie für den Einzelnen. Mir geht es immer um einen respektvollen Umgang. Ich hoffe, meinen Mitarbeitern täglich meine Wertschätzung für ihre Arbeit übermitteln zu können. Ich bedanke mich jeden Abend für ihre Arbeit, bei jedem Einzelnen.

Was würdest du jungen Köchinnen und Köchen raten, die gerade erst anfangen?

Habt Spaß! … seid ehrgeizig und fleißig, aber lasst euch nicht alles gefallen.

Was sind deine nächsten Ziele oder Träume? Gibt es ein Herzensprojekt?

Es darf so bleiben, wie es ist… Wenn Familie und Freunde gesund sind und der Betrieb wirtschaftlich sicher dasteht, erst dann hat man ja Raum für weitere Dinge. Mir liegt jedes Jahr viel daran, meine üblichen Charity Veranstaltungen zu unterstützen! Außerdem möchte ich weiterhin ein Zeichen setzen als Patin für Toleranz und gegen Rassismus.

FR **06.03.26**

Einlass	18.00 Uhr
Beginn	20.00 Uhr
Preis	29 Euro
Onlinepreis	31 Euro

CHRISTOPH REUTER

Musik macht schlau! (außer manche)
Musikalisches Kabarett

In seinem musikalischen Kabarettprogramm »Musik macht schlau! (außer manche)« entführt uns der preisgekrönte Berliner Pianist und Kabarettist Christoph Reuter in die Welt der Musik.

In seiner erkenntnisreichen und witzigen Musikstunde stehen ein paar schwere Fragen im Raum: Macht das Hören von Mozarts Musik möglicherweise wirklich schlau und verstehe ich dann endlich mal die Relativitätstheorie von Einstein oder zumindest meine Schwiegermutter? Das werden wir erfahren! Warum kann ich mir nicht mal die zweite Strophe von „Oh du fröhliche“ merken, aber immer was mein Kollege letzte Woche doofes zu mir gesagt hat? Fragen über Fragen, zu denen Christoph Reuter in seinem neuen musikalischen Kabarett-Programm Antworten geben wird, unter anderem mit Musik von Bach, Mozart, Avicii und Miles Davis. »Musik macht schlau! (außer manche)« zeigt Ihnen auch, dass Sie viel musikalischer (und auch schlauer?) sind als Sie denken.

Zum Künstler:

Christoph Reuter ist Gewinner des Thüringer Kleinkunstpreises 2017 und des Leverkusener Kleinkunstpreises 2022. Er begleitete über fünfzehn Jahre Dr. Eckart von Hirschhausen am Piano. 2021 erschien sein erstes Buch »Alle sind musikalisch! (außer manche)« und 2025 sein Buch »Musik macht schlau! (außer manche)« beim Heyne Verlag.

Das Buch von Christoph Reuter »Musik macht schlau (außer manche)« ist bei uns ab Ende November erhältlich.

Das Buch »Der beste Papa der Welt« von Moritz Netenjakob ist bei uns erhältlich.

MORITZ NETENJAKOB

Der beste Papa der Welt
Satirische Live-Lese-Performance

FR **24.04.26**

Einlass	18.00 Uhr
Beginn	20.00 Uhr
Preis	29 Euro
Onlinepreis	31 Euro

Wer den Grimme Preisträger und Bestseller-Autor Moritz Netenjakob noch nicht kennt, hat bestimmt schon über seine Texte gelacht – in den Sendungen „Switch“, „Wochenshow“, „Stromberg“ oder „Pastewka“. Moritz Netenjakob schreibt neben Drehbüchern, Romanen und Kabarett-Programmen auch Theaterstücke, Musicals und Solo-Bühnenprogramme. Man muss ihn erleben und wer ihn kennt, weiß längst, dass intelligenter Humor und Lachtränen bei ihm zusammengehören.

Moritz‘ Protagonist Daniel steht unter Druck seit er die Tasse »Bester Papa der Welt« bekam, sich dieses Titels würdig zu erweisen. Da das Leben seiner sechsjährigen Tochter aber nicht nur aus Überraschungseiern, Achterbahn und Quatschmachen besteht, sieht er sich mit einer verrückten Aufgabe konfrontiert: Erziehung. Auch beruflich steht Daniel unter Druck, denn er soll als Ghostwriter die Biografie seines Kindheitsidols schreiben. Leider zieht der ehemalige Bond-Bösewicht Shitstorms magisch an …
In all dem Chaos stellt Daniel plötzlich fest, dass er und seine Frau sehr wenig Zeit füreinander haben: Zum Ausgleich plant er das spektakulärste Date in der Geschichte ehelicher Romantik –und beweist, dass akribische Vorbereitung der Schlüssel zu einem erfüllten Liebesleben ist. Oder etwa nicht?

Ein liebenswertes deutsch-türkisches Figuren-Ensemble, herrlich komische Dialoge, und ein satirischer Blick auf den Wahnsinn unserer Zeit. Moritz Netenjakob präsentiert seinen neuen Roman so witzig und originellv und originell, dass Sie diesen Abend unbedingt erleben müssen.

„Sollte ich je einen Roman schreiben wollen, dann diesen.“

Christoph Maria Herbst

Moritz Netenjakob war bereits mehrmals zu Gast auf unserer Kulturbühne u.a. zusammen mit Christoph Maria Herbst

FR 23.10.26

Einlass	18.00 Uhr
Beginn	20.00 Uhr
Preis	35 Euro
Onlinepreis	37 Euro

ROCK4

»The Vocal Experience« Reloaded
A Cappella-Rockkonzert

Welthits wie Whole Lotta Love, Killer Queen, Land Of Confusion, Wish You Were Here, Insomnia und einigen neuen Songs, interpretiert von vier Sängern mit der Stimme als einzigem Instrument. Auch an diesem Abend wird Rock4 erneut für eine beeindruckende » Vocal Experience« sorgen.

Die niederländische Gruppe Rock4 ist eine Vocal-Rock-Band mit einem tiefen Bass, einem Perkussionisten von Weltklasse, einem beeindruckenden Leadsänger und einem großartigen, klassischen Tenor. Stimmkünstler auf höchstem Niveau, die gemeinsam an die Grenzen von Gesang, Rhythmus und Harmonien gehen und sie erweitern. Mit dem Programm »The Vocal Experience«, nimmt Rock4 das Publikum mit auf eine emotionale Zeitreise mit Songs von Pink Floyd, den Beatles, Queen, Rag'n'Bone Man und Faithless. Sie ziehen mit packenden Soli und einzigartigen, berührenden Liedinterpretationen alle musikalischen Register. Dieses mitreißende Gesangserlebnis voller Leidenschaft, Kraft und Humor dürfen Sie nicht verpassen!

Zu den Künstlern:

Rock4 besteht aus vier Sängern mit eigenem Stil und Hintergrund. Luc Devens ist der dynamische Leadsänger, Lucas Blommers der klare, klassische Tenor, Phillip Schröter der energische Perkussionist/Vokalist und Miklós Németh der tiefe Bass, der das perfekte Fundament für die Gruppe sicherstellt.

Rock4 tritt in den Niederlanden, Deutschland und darüber hinaus in ganz Europa und Asien sehr erfolgreich auf. Die Sänger gewannen verschiedene Wettbewerbe, wie das Vokal Total Festival in Graz und das Vox Populi Festival in Sankt Pölten. Außerdem erhielten sie den amerikanischen CARA Award für das beste Pop/Rock-Cover für ihre Bearbeitung von »Uninvited« von Alanis Morissette.

FR 30.10.26

Einlass	18.00 Uhr
Beginn	20.00 Uhr
Preis	29 Euro
Onlinepreis	31 Euro

STEFAN LEONHARDSBERGER

Herzklopfen
Comedy

Stefan Leonhardsberger kommt mit seinem neuen Comedy-Programm auf unsere Kulturbühne. Was genau passieren wird, bleibt noch ein Geheimnis – aber beim Gedanken daran bekommt er selbst schon Herzklopfen.

Zur Person:

Schauspieler, Sänger, Kabarettist? Will man Stefan Leonhardsberger einordnen, kann man übliche Genres gleich einmal vergessen – so unterschiedlich sind die Projekte des 1985 geborenen Oberösterreichers. Ob er Songs von Yung Hurn covert, sich in ein existentiell gebeuteltes Polizeipferd verwandelt oder eine Mühlviertler Schottergrubenapokalypse in zehn Rollen spielt, eines ist sofort klar: dieser Mann liebt die Verwandlung. Aufgewachsen in Lasberg bei Freistadt, wird der miserable Schüler im Gymnasium mit dem Theatervirus infiziert. „Nach der Matura hat mein Lehrer zu mir gesagt: „Stefan, du kannst gar nichts anderes machen als Schauspielerei", also studiert Leonhardsberger das dann auch an der Anton-Bruckner-Universität in Linz. 2010 singt er bei einem Vorsprechen am Stadttheater Ingolstadt Songs von Johnny Cash und wird vom Fleck weg engagiert. Es folgen Film- und Fernsehrollen in BR, ARD und ORF.
Parallel entwickelt Leonhardsberger mit dem Autor Paul Klambauer Bühnenprogramme wie den satirischen Liederabend Da Billi Jean is ned mei Bua, mit dem er bereits viermal bei uns war, ebenso mit dem Kabarett-Thriller Rauhnacht und der Leonhardsberger & Schmid Show und natürlich mit seinem Solo Comedy Programm Ja!

Stefan Leonhardsberger ist ein Garant für einen großartigen Abend!

„Unterhaltsam, witzig, böse: Stefan Leonhardsberger ist der geborene Entertainer."

Oberösterreicher Nachrichten

Stefan Leonhardberger kommt bereits zum 8. Mal zu uns.

Unser Event Rückblick

04.04.25 *Dennis Gastmann*

22.11.24 *Leo Reisinger*

24.10.24 *Wladimir Kaminer*

25.06.25 *The Magic of Santana*

23.05.25 *Dominik Süss*

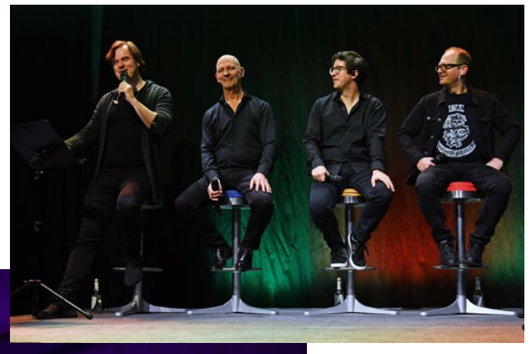
08.11.24 *Song Ping Pong*

10.03.25 *Caroline Peters*

26.03.25 *Ewald Arenz*

11.03.25 *Ronja Forcher*

11.04.24 *Axel Petermann*



14.11.24 *Rock4*

11.10.24 *Michael Kobr*

09.05.25 *Leonhardsberger & Schmid*

07.02.25 *Prof. Dr. Kurt Kotrschal*

ERLEBNISSE

Die einfachsten Dinge
sind die außergewöhnlichsten,
und nur den Weisen
gelingt es, sie
zu erkennen.
– Paulo Coelho

Unser verkaufsoffener Sonntag

SO 19.10.25

Restaurant ab	9.30 Uhr
Geschäft ab	13.00 Uhr
Ende	18.00 Uhr

FREUEN SIE SICH AUF FEES BLUMEN-STAND UND BRINGEN SIE EINE KREATIVE KASTANIENFIGUR MIT

Am 19. Oktober öffnen wir unsere Türen zum verkaufsoffenen Sonntag. Ab 13 Uhr können Sie entspannt bei uns einkaufen und unser vielseitiges Sortiment entdecken. Schon ab 9.30 Uhr lädt das Restaurant mahlZEIT! zum Speisen ein – reservieren Sie am besten jetzt einen Tisch und starten Sie genussvoll in den Tag.

Für Kinder, Familien und Kreative gibt es unsere beliebte Kastanienaktion: Bringen Sie eine selbstgebastelte Kastanienfigur mit und erhalten Sie dafür einen 10 Euro Einkaufsgutschein*. Ob Igel, Spinnen, Raupen, Eulen, Schafe oder sogar Roboter – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Auch Fashionfans dürfen gespannt sein: Die Marke PME Legend wird wieder mit einer besonderen Aktion vertreten sein.

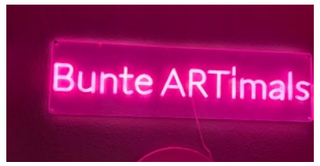
Entdecken Sie die bunte Vielfalt bei Fees Blumenstand! Lassen Sie sich von ihren floralen Kreationen begeistern und finden Sie das perfekte Geschenk für Ihre Liebsten oder verschönern Sie Ihr Zuhause mit frischen Blumenarrangements.

Beweisen Sie Ihr Können auf der Pop-up Minigolf Bahn der Marke Gabba und gewinnen Sie attraktive Preise.

Einkaufen, erleben und genießen – wir freuen uns, Sie am 19. Oktober bei uns willkommen zu heißen.

** Alle Teilnahmebedingungen finden Sie auf unserer Website.*

"Sei bunt. Sei anders. Sei du."



SA 25.10.25

Beginn	10.30 Uhr
Ende	16.00 Uhr

Workshop:
Malen. Cocktails. Essen. Schwarzlicht.
02.10.2025, Hotel Reubel, Zirndorf

Am 08.11.2025 findet man Tinas ARTimals auf einer Vernissage im Hotel Reubel in Zirndorf.

www.bunte-artimals.de

ARTIMALS AUSSTELLUNG MIT DER KÜNSTLERIN TINA LUSTIG

Am *25. Oktober* ist die Cadolzburger Künstlerin *Tina Lustig* mit ihren einzigartigen Artimals und ihrer beeindruckenden Schwarzlichtkunst bei uns im Haus zu Gast. Ihre Werke sind geprägt von besonderen Tieren, geheimnisvollen Effekten und strahlenden Farben, die im Dunkeln zu einem ganz eigenen Leben erwachen.

Erfreuen Sie sich an den lebensfrohen Bildern, die Sie auch direkt bei der Künstlerin am Samstag kaufen können. Tina Lustig führt auch Auftragsarbeiten aus und bietet Mal-Workshops. Freuen Sie sich auf einen regen Austausch mit der Schöpferin der originellen Artimals.

Zur Künstlerin:

Hi. Ich bin Tina. Mama von drei Kids. Angestellte im Außendienst. Und habe viel Farbe im Herzen. Die muss manchmal raus und landet auf der Leinwand. Meine ARTimals sind laut und leise, bunt und nicht so bunt. Jedes ist anders und jedes entspringt dem echten Leben. Was ich mir wünsche? Eine Welt voll Toleranz. Ein Welt in der wir WIRKLICH vielfältig sein dürfen. Ohne eine Norm. Ohne eine Schublade. Eben bunt. Weil wir alle sooo toll sind! Einzigartig. Wundervoll. Besonders. Meine Kunst soll für uns sein. Für alle.

PANETTONE-SAMSTAG

SA 29.11.25

Das süße Stück Italien für Ihre Weihnachtszeit

Kaum ein Gebäck verkörpert italienische Weihnachtstradition so sehr wie der *Panettone*. Seine Wurzeln reichen bis ins 15. Jahrhundert nach *Mailand*, wo er als feiner Hefekuchen mit kandierten Früchten erstmals auf den festlich gedeckten Tischen der wohlhabenden Familien serviert wurde. Heute gilt er als Symbol für Genuss, Geselligkeit und Dolce Vita.

Kommen Sie am *29. November* zu einer besonderen Verkostung: Genießen Sie zum Probierpreis ein Stück unseres imposanten, zehn Kilo schweren Panettone aus der Panettone Manufaktur Italiens: *Loison*. Dazu entdecken Sie bei uns eine große Auswahl feinster Sorten – von klassisch über Variationen wie *Pistacchio* und *Limoncino* bis hin zu *Schokolade* und *Marone*.

Ob für den eigenen Genuss oder als stilvolles Geschenk in edler Verpackung: Ein Panettone ist immer eine gute Wahl. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich verführen.

Die 4. Generation der Familie Loison führt die Geschichte weiter, die im Jahr 1934 mit der Eröffnung einer eigenen Bäckerei durch Tranquillo Loison begann. Ihre Panettoni werden nach alter Tradition mit einem natürlichen Sauerteig und einer langen, schonenden 72 Stunden-Gärung hergestellt – ganz ohne Zusatzstoffe.

Verwendet werden hochwertige, frische Zutaten: Eier von Freilandhühnern, Butter und Sahne aus den italienischen Bergen, kandierte Früchte aus Sizilien und Kalabrien, erlesenes Meersalz und Madagaskar-Vanille.

Molto buono!

SA 29.11.25
SA 06.12.25
SA 13.12.25
SA 20.12.25

UNSERE WEIHNACHTSAKTION

Wo ist die Weihnachtsgurke?

Vier Mal bekommen Sie die Möglichkeit einen Einkaufsgutschein im Wert von 100 Euro zu gewinnen. An allen Advents-Samstagen lassen wir pünktlich um 16 Uhr unseren geschmückten Weihnachtsbaum von der Decke herab. Wir greifen den originellen Brauch auf und verstecken im Weihnachtsbaum eine Weihnachtsgurke. Wer als Erstes die grün-gläserne Gurke in den Zweigen unseres Weihnachtsbaumes entdeckt, den belohnen wir mit einem 100 Euro-Einkaufsgutschein.

Alle Teilnahmebedingungen finden Sie auf unserer Website.

Unsere Weihnachtsgurke finden und einen Einkaufsgutschein im Wert von 100 Euro gewinnen!

PRIMELAKTION

VON SA 28.02.26
BIS SO 15.03.26

Unsere beliebte Primel-Aktion ist auch 2026 wieder zurück.

Beim Kauf einer Primel zum Stückpreis von nur 2 Euro schenken wir Ihnen den Topf und das Los dazu! Sie haben die Gewinnchance auf einen Einkaufsgutschein, im Wert von 5, 10, 15, 20, 50, 100 oder 250 Euro. Der Aktionszeitraum ist vom 28. Februar bis zum 15. März. Mit etwas Glück werden auch Sie zum strahlenden Gewinner. Durch die Blume gesagt: Es lohnt sich!

Alle Teilnahmebedingungen finden Sie auf unserer Website.

Nightshopping Dezember

EINKAUFSNÄCHTE IM DEZEMBER
Weihnachtszauber erleben
und Geschenke entdecken

Im Dezember laden wir Sie an drei besonderen Abenden zu einem entspannten Weihnachtseinkauf ein. Am *Freitag, den 05.12.* und *Freitag, den 19.12.* sowie am *Dienstag, den 23.12.* haben wir *bis 22 Uhr* für Sie geöffnet.

Bummeln Sie durch unser vielfältiges Sortiment, entdecken Sie alle Geschenkideen für Ihre Liebsten. Wir laden Sie auf ein Glas heißen Glühwein in der stimmungsvoller Weihnachtsatmosphäre unseres Hauses ein.

Neben einem entspannten Weihnachtseinkauf erwarten Sie bei uns unter anderem folgende Aktionen:

Zu jedem Kauf *ab 20 Euro* von *L'Erbolario* Produkten, erhalten Sie wahlweise eine hochwertige Produktprobe in Reisegröße oder eine farbenfrohe Einkaufstasche gratis dazu. Nur solange der Vorrat reicht.

Am *19.12.* wird das Team von *PME Legend* vor Ort sein und Ihnen die neuesten Trends präsentieren.

Unser Restaurant *mahlZEIT!* ist an diesen Abenden ebenfalls geöffnet und wird Sie bis in die Abendstunden mit feinen Gerichten verwöhnen. Küchenschluss ist um *20 Uhr*. Unser Team macht Ihr Weihnachtsshopping zu einem genussvollen Erlebnis.

Reservieren Sie sich jetzt Ihren Platz im Restaurant.

Wir freuen uns Ihnen auch in der Weihnachtszeit Ihre Geschenkwünsche für Ihre Liebsten erfüllen zu dürfen. Lassen Sie sich von uns beraten, stöbern Sie durch unsere sorgfältige ausgewählte Produktvielfalt und genießen Sie den verführerischen Duft von Glühwein und Plätzchen.

FR	**05.12.25**
FR	**19.12.25**
DI	**23.12.25**

An allen drei
Tagen bis 22 Uhr
für Sie geöffnet.

Unsere Workshop- und Genussformate 25/ 26

KARTEN-KREATIV
Workshop
mit Stephan Ott

Ob Glückwünsche, Einladungen oder Sprüche: Werden Sie kreativ und gestalten Sie Ihre handgeschriebenen Spruchkarten.

Stephan Ott zeigt Ihnen Schritt für Schritt unterschiedliche Handlettering-Elemente und wirkungsvolle Techniken mit Aquarelleffekt. Es wird bunt, einzigartig und kreativ. Stephan Ott zeigt Ihnen zusätzliche Schriftarten, die in Kombination mit unterschiedlichen Handlettering-Elementen eine wirkungsvolle Gesamtkomposition ergeben. Ihre künstlerisch gestalteten Grüße werden von den Empfängern sicherlich sehr wertgeschätzt.

29 Euro pro Person inkl. Bleistift und Brush Pen.
Keine Vorkenntnisse erforderlich.

MI	**26.11.25** *Weihnachtskarten*
MI	**11.03.26** *Frühlingsgefühle*

Beginn	17.00 Uhr
Ende	19.00 Uhr
Preis	29 Euro
Onlinepreis	31 Euro

HANDLETTERING STARTER
Workshop
mit Stephan Ott

Sie haben ein Faible für Buchstaben? Stephan Ott zeigt Ihnen in entspannter Atmosphäre, was Sie damit anstellen können. Ein erster Einblick in die Welt des Handletterings ermöglicht es Ihnen innerhalb kurzer Zeit die Grundregeln der Kalligraphie zu beherrschen und mit Handlettering-Elementen auszuschmücken. In der Kursgebühr sind ein Bleistift und ein schwarzer Brush Pen enthalten.

23 Euro pro Person inkl. Bleistift und Brush Pen.
Keine Vorkenntnisse erforderlich.

MO	**29.09.25** **AUSVERKAUFT**
MO	**20.10.25**
MO	**17.11.25** **AUSVERKAUFT**
MO	**12.01.26**
MI	**04.02.26**

Beginn	17.00 Uhr
Ende	19.00 Uhr
Preis	23 Euro
Onlinepreis	25 Euro

MI **15.10.25**
AUSVERKAUFT
MI **25.02.26**
DO **07.05.26**

Beginn	16.00 Uhr
Ende (ca.)	18.00 Uhr
Preis	45 Euro
Onlinepreis	47 Euro

VIVA LA FRIDA
Workshop
mit Felicitas Berstel

Wir feiern das Leben und wir feiern Frida. Eine Frau, die trotz vieler Schicksalsschläge ihre Lebensfreude und ihr künstlerisches Talent nie verloren hat – das ist Frida Kahlo. Kunst und Lebensfreude vereint, das finden Sie auch in unserem Workshop *Viva la Frida*.

Gestalten Sie mit unserer Felicitas „Fee“ Berstel Ihr eigenes Frida Kahlo Kunstwerk. Auf einer Leinwand verzieren Sie mit Trockenblumen, Papierschmuck und Farbe Ihr individuelles 3D-Portrait der Künstlerin. Lassen Sie sich inspirieren und gehen Sie mit dem Flow.

45 Euro pro Person inkl. Material.
Fürs Erstellen der Collage sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

DI **23.09.25**
AUSVERKAUFT
MI **05.11.25**
AUSVERKAUFT
DI **10.02.26**
AB 16.30 UHR

Beginn	17.00 Uhr
Ende	19.00 Uhr
Preis	39 Euro
Onlinepreis	41 Euro

GUTE-LAUNE-ARMBÄNDER
Workshop
mit Felicitas Berstel

Perlen, Charms und Smileys: Gestalten Sie Gute-Laune-Armbänder!

Gemeinsames Erleben als Freundinnen, Familie, unter Kolleginnen oder einfach mal als Me-Time – in unserem DIY-Workshop gestalten Sie mit unserer Felicitas ‚Fee‘ Berstel *Unikate für Ihr Handgelenk*. Kreieren Sie Armbänder ganz nach Ihrem persönlichen Stil. Unsere Schmuckbar hat einiges zu bieten: Es gibt Perlen in angesagten Farben und Formen, Smileys, Buchstaben, Schmuckelemente und Charms. Am Ende des Workshops gehen Sie mit zwei Schmuckbändern und einer Erinnerung nach Hause, die Sie sicher lange in Ihrem Schatzkästchen aufbewahren werden.

39 Euro pro Person inkl. Workshop-Material (ausgenommen Charms).

DI **18.11.25**
AUSVERKAUFT

Beginn	17.00 Uhr
Ende	19.00 Uhr
Preis	49 Euro
Onlinepreis	51 Euro

WINTER IM GLAS
Workshop
mit Felicitas Berstel

Winterwunderland im Kleinen. Etwas Deko-Schnee, liebevoll arrangierte Tiere, Mini-Tannen und weitere Dekoration, ein bisschen Licht für die Stimmung – und es wird magisch!

Gestalten Sie mit unserer „Deko-Fee“ ein Glas, das den Zauber des Winters erweckt. Ob glamourös oder natürlich, zum Verschenken oder selbst behalten – diese Winterkulisse lässt Ihr Herz höher schlagen.

45 Euro pro Person inkl. Material und Warengutschein.

In der Kursgebühr sind ein Glasgefäß, einfache Dekomaterialien wie Äste, Moos, Bänder, Naturmaterialien und ein Warengutschein in Höhe von 10 Euro enthalten.

FRÜHLING IM GLAS
Workshop
mit Felicitas Berstel

Bringen Sie - zum Frühlingsanfang - den Frühling ins Glas. Etwas Moos oder Deko-Steine, liebevoll arrangierte Tiere, Kirschzweige und weitere Dekoration, dazu ein paar Blümchen – und schon wird es Frühling!

Gestalten Sie mit Felicitas ‘Fee‘ Berstel Ihr Deko-Glas, das den Frühling erweckt. Ob glamourös oder natürlich, zum Verschenken oder selbst behalten - diese Frühjahrskulisse lässt Ihr Herz höherschlagen.

49 Euro pro Person inkl. Material und Warengutschein.

In der Kursgebühr sind ein Glasgefäß, einfache Dekomaterialien wie Äste, Moos, Bänder, Naturmaterialien und ein Warengutschein in Höhe von 10 Euro enthalten.

DI **24.03.26**

Beginn	16.30 Uhr
Ende	18.30 Uhr
Preis	49 Euro
Onlinepreis	51 Euro

MI **12.11.25**

Beginn	16.00 Uhr
Ende	18.00 Uhr
Preis	39 Euro
Onlinepreis	41 Euro

RÄUCHERBÜNDEL SELBST HERSTELLEN
Workshop
mit Felicitas Berstel

Entdecken Sie die Kraft der Kräuter und fertigen Sie Ihr eigenes Räucherbündel an!

Das Räuchern ist eine uralte Methode, um die heilsamen Eigenschaften von Pflanzen zu nutzen und Räume energetisch zu klären. In unserem kreativen Workshop mit unserer „Dekofee“ Felicitas Berstel erfahren Sie, welche Pflanzen sich besonders gut zum Räuchern eignen, wie Sie sie fachgerecht binden und welche Wirkungen sie entfalten können.

Wir arbeiten mit duftenden Kräutern, Blüten und viel Achtsamkeit – perfekt für alle, die sich mit Natur, Ritualen und innerer Balance verbinden möchten.

39 Euro pro Person inkl. Material. Sie fertigen zwei Räucherbündel an.

DRÜCK DICH AUS
Workshop
mit Felicitas Berstel

Entdecken Sie Ihre Kreativität bei unserem „Drück dich aus" Workshop – dem perfekten Mix aus Kunst und Erlebnis.

Unter der professionellen Anleitung unserer Künstlerin Felicitas „Fee" Berstel erleben Sie einen entspannten Workshop, in dem Sie Ihre eigenen, einzigartigen Ideen auf die Leinwand bringen können.

Disco Früchte: Starten Sie kreativ ins neue Jahr! Am 27.01.2026 stehen bunte Farben, glänzende Highlights und fruchtige Formen im Fokus. Inspiriert von frischen Früchten und dem Glitzern der Discokugel gestalten Sie Ihr ganz persönliches Kunstwerk mit Gute-Laune-Garantie.

Sommergetränke: Am 17.06.2026 tauchen wir gemeinsam ein in den Sommer! Leuchtende Farben, die Kühle von Eiswürfeln und die Frische spritziger Drinks werden zu Ihrem Motiv. Fangen Sie das prickelnde Sommergefühl auf Ihrer Leinwand ein.

49 Euro inkl. Material und ein Glas Osterol Spritz.
Keine Vorkenntnisse erforderlich.

DI **27.01.26**
Discofrüchte

MI **17.06.26**
Sommergetränke

Beginn	16.00 Uhr
Ende (ca.)	18.30 Uhr
Preis	49 Euro
Onlinepreis	51 Euro

MI **08.10.25**
Indian Summer
AUSVERKAUFT

MI **19.11.25**
Adventszauber
AUSVERKAUFT

DI **25.11.25**
Adventszauber
AUSVERKAUFT

MI **18.03.26**
Frühlingserwachen

DI **05.05.26**
Grünes Glück

Beginn	16.00 Uhr
Ende (ca.)	18.00 Uhr
Preis	39 Euro
Onlinepreis	41 Euro

FLOWER-LOOPS
Workshop
mit Felicitas Berstel

Ein selbstgebundener Kranz zur Feier für besondere Anlässe oder zur Dekoration des eigenen Zuhauses. Als Willkommensgruß an der Tür, als Blumenschmuck am Fenster, im Raum oder auf dem Tisch.

Felicitas Berstel wird saisonale Materialien mitbringen und Ihnen zeigen, wie Sie Ihren individuellen jahreszeitlichen Kranz gestalten können.

39 Euro pro Person inkl. Material. Keine Vorkenntnisse erforderlich.

DO 27.11.25
DI 20.01.26

Beginn	16.00 Uhr
Ende	19.00 Uhr
Preis	59 Euro
Onlinepreis	61 Euro

VISION BOARD
Workshop
mit Felicitas Berstel

Bereite dich mit unserem kraftvollen Vision Board Workshop darauf vor, deine Träume und Ziele Wirklichkeit werden zu lassen! Ein Vision Board kann man für ein Jahr erstellen, aber auch für ein bevorstehendes Projekt, bei Veränderungsprozessen oder für einen bestimmten Lebensabschnitt – du wählst, wofür dein Vision Board steht.

Theoretische Einführung und nachfühlen: Werde dir deiner Träume und Visionen bewusst und reflektiere in deinen Lebensbereichen, was du dir für 2026 wünschst. Das ist der Grundstein für die kreative Phase im nächsten Teil des Workshops.

Kreative Umsetzung: Nach einer kurzen Pause geht es weiter mit der gestalterischen Umsetzung. Hier machst du deine innersten Herzenswünsche sichtbar. Wir stellen Zeitschriften, Bildkarten, Stifte, Blätter, Sprüche, Aufkleber sowie eine Leinwand bereit. Hast du ein persönliches Bild oder ein Lieblingsmotiv, welches du einarbeiten möchtest, dann bringe es gerne mit. Während des ganzen Workshops erhältst du Unterstützung von unserer Kursleiterin Felicitas ‚Fee' Berstel durch Impulse, Fragen und verschiedene Hilfsmittel.

Die entstandene Collage ist wie eine Landkarte deiner selbst, die dich auf deinem Weg begleitet, und dir hilft, die richtigen Dinge oder Menschen in dein Leben zu bringen.

Für wen ist der Workshop geeignet? Für alle, die beruflich oder privat wachsen, alte Muster durchbrechen oder ihre Träume klar vor Augen sehen möchten.

59 Euro pro Person inkl. Material. Keine Vorkenntnisse erforderlich.

MI 20.05.26
DI 30.06.26

Beginn	16.00 Uhr
Ende (ca.)	18.30 Uhr
Preis	54 Euro
Onlinepreis	56 Euro

BASTTASCHEN
Workshop
mit Felicitas Berstel

Als perfekter Begleiter im Urlaub, am See, beim Picknicken, auf der Wiese, beim Shoppen auf dem Markt oder bei uns. Ein modisches Accessoire und ein kreatives Erlebnis sind Ihnen garantiert.

Zugucken – kreativ werden – bewundern: Kreieren Sie Ihr neues Lieblingsstück! Lassen Sie sich inspirieren und gestalten Sie gemeinsam mit Felicitas Berstel eine Korbtasche ganz nach Ihren Vorstellungen.

54 Euro pro Person inkl. Material.

HÄPPCHENWEISE BÜCHER GENIESSEN

Genussformat
mit Doris Steineck und Angela Rückert

Wir sind Leselust-Macher, Entschleuniger und Menschen-Zusammenbringer. Lehnen Sie sich in unserer Reihe *Häppchenweise Bücher genießen* in gemütlicher Runde zurück, genießen Sie leckere Häppchen sowie ein Freigetränk Ihrer Wahl und lassen Sie sich mitnehmen in die Welt unserer Lieblingsbücher.

Preis inkl. 1 Getränk und leckere Häppchen.

Beginn	17.00 Uhr
Ende	18.30 Uhr
Preis	23 Euro
Onlinepreis	25 Euro

MI **29.10.25**
AUSVERKAUFT

Bücherliebe

Bücher über Menschen, die Bücher lieben. Über Orte, an denen Bücher zu Hause sind. Passend zur Frankfurter Buchmesse, präsentieren wir Geschichten von schicksalhaften Begegnungen mit Büchern.

DI **04.11.25**
AUSVERKAUFT

Süße Weihnachtszeit

Besonders in der Weihnachtszeit lieben wir Naschereien wie Schokolade, Marzipan, Lebkuchen, Plätzchen & Co. Sie sind Futter für die Seele – genau wie gute Bücher, die uns als Lesefutter durch die festliche Zeit begleiten. Lassen Sie sich von unseren stimmungsvollen Buchempfehlungen zur süßen Weihnachtszeit verzaubern.

MO **24.11.25**
AUSVERKAUFT
DI **02.12.25**
AUSVERKAUFT

Weihnachtskrimis

Weihnachten steht bevor und die Ermittler unserer Lieblingskrimis gehen einem Verbrechen nach. In winterlicher Kulisse decken sie dunkle Geheimnisse auf und lösen spannende Rätsel. Machen Sie es sich gemütlich und bereiten Sie sich auf eine Lesereise vor, die Sie bis zur letzten Seite fesseln wird.

DO **11.12.25**
AUSVERKAUFT

Romantische Weihnachten

Unsere Leselustmacherinnen nehmen Sie mit in eine Welt romantischer Geschichten, die vor dem Hintergrund verschneiter Landschaften und knisternder Kaminfeuer spielen. Erleben Sie herzerwärmende Begegnungen und festliche Wunder, die die Magie und die Hoffnung dieser besonderen Jahreszeit einfangen.

MI **28.01.26**
AUSVERKAUFT

Glücksmomente

Ein neues Jahr – und viele kleine Glücksmomente. Diese Buchempfehlungen schenken Zuversicht und inspirierende Geschichten zum Innehalten und Losstarten. Entdecken Sie literarische Begleiter, die glücklich machen und den Blick nach vorn richten.

MI **11.02.26**

Heitere Seiten

Entdecken Sie mit uns Leselieblinge, die mit humorvollen Geschichten für heitere Stunden sorgen – amüsante Lektüre, um den Alltag hinter sich zu lassen.

DI **24.02.26**

In bester Gesellschaft

Tauchen Sie ein in Geschichten voller Eleganz und Täuschung, wo hinter seidigen Vorhängen Lügen lauern und der Rausch zum guten Ton gehört. Literatur über eine Welt, in der nichts so ist, wie es scheint.

MI **04.03.26**

Frauenpower

Starke Stimmen, bewegende Geschichten. Diese Bücher feiern mutige Frauen mit unerschütterlichem Willen. Eine literarische Hommage an Frauen, die ihren Platz in der Welt mit Kraft, Klugheit und Leidenschaft behaupten.

DO **26.03.26**

Tierisch gute Geschichten

Ob schnurrende Helden, kluge Hunde oder wilde Abenteuer in der Natur – entdecken Sie berührende, witzige und spannende Geschichten, in denen Tiere die Hauptrolle spielen. Ein Lesevergnügen mit Herz und Schnauze!

DO 16.04.26

Frühlingsgeschichten

Lassen Sie sich von aufblühenden Geschichten verzaubern, die das Lebensgefühl der ersten warmen Sonnenstrahlen einfangen. Mit Ihrem neuen Lieblingsbuch wird der Balkon oder Garten zum gemütlichen Leseparadies.

DI 19.05.26

Alles neu macht der Mai

Wenn die Natur erwacht und frischer Wind durch die Seiten weht, ist Zeit für Geschichten über Neuanfänge, Wandel und Lebenslust. Entdecken Sie Bücher, die den Geist des Mais einfangen – hoffnungsvoll, beflügelnd und voller neuer Möglichkeiten.

MI 10.06.26

Sommerseiten

Ob im Garten, am See oder auf Reisen – der Sommer lädt zum Lesen ein! Wir stellen Geschichten vor, die nach Sonne, Freiheit und blühender Natur duften. Bücher, die den Sommer feiern – leicht, lebendig und voller Lebensfreude.

MI 08.07.26

Bella Italia

Pizza, Pasta & Amore: Begleiten Sie uns auf eine literarische Reise in das Land, wo die Zitronen blühen – und die Leidenschaft für Leben, Liebe und Genuss zum Alltag gehört. Entdecken Sie Geschichten voller italienischer Lebensfreude, kulinarischer Verlockungen und großer Gefühle.

DI 21.07.26

Krimis unter der Sonne

Lust auf Spannung im Liegestuhl? Bei uns dreht sich alles um fesselnde Krimis, die perfekt in die warme Jahreszeit passen. Wir stellen Ihnen die besten Sommerkrimis vor: leicht, spannend und mit überraschenden Wendungen. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie Ihre nächste Urlaubslektüre!

DI 11.08.26

Faszination Meer

Begeben Sie sich mit uns auf eine literarische Reise rund ums Meer! Ob Abenteurer, Naturfreund oder Tagträumer – hier findet jeder das passende Buch für eine Reise ans, ins oder über das Meer.

MI 22.04.26

Beginn	16.30 Uhr
Ende	18.30 Uhr
Preis	39 Euro
Onlinepreis	41 Euro

BAG CHARMS FÜR DIE LIEBLINGSTASCHE

Workshop
mit Felicitas Berstel

In unserem DIY-Workshop Bag Charms erschaffen Sie mit unserer talentierten Felicitas ‚Fee' Berstel Ihre eigenen, einzigartigen Bag Charms. So geben Sie mit einem kleinen Accessoire Ihrem gesamten Look einen persönlichen Touch und sind voll im Trend.

Ob mit Freundinnen, der Familie oder mit Kolleginnen, bei diesem Workshop sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Gemeinsam fertigen Sie in unserer gemütlichen Workshop-Atmosphäre Ihr Unikat an. Die charmanten Anhänger werden aus verschiedenen Materialien wie Pompons, Perlen, bunten Karabinern und feinen Bändern kreiert.

39 Euro pro Person inkl. Workshop-Material (ausgenommen Charms).

FASHION MÄDELSABENDE

Genussformat
mit Angela Salzmesser
und Viktoria Himinez

Welche Trends hält die jeweilige Saison für uns Damen bereit? Was lässt sich gut kombinieren und je nach Anlass einfach verändern? Was sind die Must-Haves und Key Pieces? Welche Schuhe passen zu welchem Style und welche Accessoires sind das I-Tüpfelchen dazu?

Diese Fragen und viele mehr beantworten Ihnen unsere Fashionberaterinnen gerne bei einem informativen Abend für uns Mädels.

35 Euro pro Person inkl. 1 Glas Secco und leckere Häppchen. 10 Euro werden bei einem Fashion-Einkauf am jeweiligen Tag der Veranstaltung angerechnet.

DO	**25.09.25**
FR	**26.09.25**
DO	**09.10.25**
FR	**10.10.25**
DO	**16.10.25**
DO	**23.10.25**

ALLE MÄDELSABENDE FÜR 2025 SIND BEREITS AUSVERKAUFT.

FR	**27.03.26**
DO	**02.04.26**
DO	**09.04.26**
FR	**10.04.26**
FR	**17.04.26**
DO	**23.04.26**

Beginn	16.30 Uhr
Ende (ca.)	18.30 Uhr
Preis	35 Euro
Onlinepreis	37 Euro

SNACK DICH GLÜCKLICH

Workshop
mit Jan Reichel

Weniger Zeit in der Küche – mehr Genuss im Moment!

Ob entspannte Auszeit, geselliger Mädelsabend oder einfach kreative Ideen für den Alltag: In diesem Workshop zeigen wir Ihnen, wie Sie mit wenig Aufwand schnell köstliche Snacks zaubern. Von würzigen Dips über raffinierte Antipasti bis hin zu leckeren Brot-Kreationen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sie gehen mit guter Laune, neuen Inspirationen und vielen kulinarischen Ideen nach Hause!

49 Euro inkl. Probiersnacks und ein Glas 0,2 l Kalamansi Spritz (alkoholisch oder nicht-alkoholisch).

MI 13.05.26

Beginn	16.30 Uhr
Ende	18.30 Uhr
Preis	49 Euro
Onlinepreis	51 Euro

Unser Erlebnis Rückblick

1er im Zeugnis Aktion

1er im Zeugnis Aktion

PNTS Aktion

Kastanien Sonntag

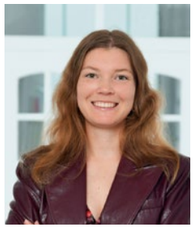
EINBLICK

Die Schönheit wie auch
das Glück kommen häufig
vor. Es vergeht kaum ein Tag,
an dem wir nicht für einen
Augenblick im Paradies leben.
- Jorge Luis Borges

Willkommen bei uns!

ANGELA RÜCKERT

Wir freuen uns sehr mit Angela Rückert eine begeisterte Buchliebhaberin gewonnen zu haben, die zusammen mit Doris Steineck unser beliebtes Format „Häppchenweise Bücher“ weiterführt. Besuchen Sie uns und erleben Sie Angela und Doris live.



MICHAELA MROTZEK

Das Marketingteam freut sich über die tatkräftige Mitwirkung ihrer neuen Kollegin. Mit ihrer strukturierten und schnellen Arbeitsweise, ihrem Teamgeist und ihrem sympathischen Wesen lassen sich die vielfältigen Aufgaben erfolgreich meistern.

TANJA WEICK

Tanja ist seit einigen Monaten eine echte Bereicherung für unser Team in der Herrenabteilung. Mit ihrer offenen, kommunikativen Art berät sie unsere Kunden kompetent – und sorgt dabei immer für eine angenehme Atmosphäre.

MADLEEN RUPPRECHTER

Herzlich Willkommen zurück in der Damenabteilung! Liebe Madleen, wir freuen uns, dass du nach deiner Babypause wieder in Teilzeit mit deinem modischen Gespür bei uns am Start bist.

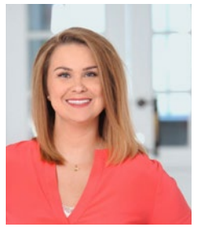
MIRJAM BAUMANN

Mit Mirjam Baumann hat unsere Buchabteilung kompetenten Zuwachs bekommen. Als gelernte Buchhändlerin mit langjähriger Berufserfahrung dürfen Sie sich auf die gewohnt fachkundig kuratierte Buchauswahl freuen.

EDITH SEYBOLD

In Edith Seybold hat Brigitte eine würdige Nachfolgerin gefunden, die nun für die Sauberkeit im ganzen Haus verantwortlich ist. Wir sind froh und dankbar, dass weiterhin alles blitzblank sauber ist.

Servus macht's gut!



TATJANA ANGERSBACH

Liebe Tatjana, du hast sechs Jahre lang im Marketing unsere Außenwirkung maßgeblich mitbestimmt. Die schönen Fotos hatten ebenso deine Handschrift, wie unser Newsletter. Dein Weg führt dich weiter zu neuen Herausforderungen. Wir danken dir herzlich für die tolle gemeinsame Zeit und wünschen dir von Herzen alles Gute für deinen weiteren Lebensweg.

BRIGITTE ITTNER

Liebe Brigitte, zehn Jahre warst du die Institution für Sauberkeit und Ordnung bei uns im Haus. Deinem Renteneintritt haben wir entgegengebibbert. Wenn du da warst, haben wir gewusst: In Bad und WC ist alles okay! Wir danken dir für deinen unermüdlichen Fleiß und wünschen dir von Herzen alles Gute und ein bisschen Ruhe in deinem Ruhestand.

NATALIA HENSE

Du hast dich neuen Aufgaben gestellt und mit deiner Herzlichkeit jeden erwärmt. Wir wünschen dir auf deinem weiteren Lebensweg alles Gute. Danke schön für die gemeinsame Zeit.

Kollegen oder Freunde? Bei uns gehört das zusammen.

Gemeinsam arbeiten, gemeinsam lachen – mach mit und verstärke unser Team!

Als Familienunternehmen sind wir immer an Talenten und engagierten Persönlichkeiten interessiert, die ziel- und ergebnisorientiert unser Lifestylehaus bereichern. Wir bieten ein dynamisches und erfolgreiches Umfeld mit einem Arbeitsklima des vertrauensvollen Zusammenarbeitens. Ob als Berufserfahrener oder Einsteiger – besonderen Wert legen wir auf eine permanente Weiterentwicklung. Wir fördern ganz gezielt dein fachliches, wie auch berufliches Potenzial: Mit wöchentlichen Inhouse-Trainings, Verkaufsschulungen und vielseiteigen Fortbildungsangeboten.

Trage mit Begeisterung und vollem Engagement zum Erfolg von erlebe wigner! bei.

Mail an: personalentwicklung@erlebe-wigner.de
oder telefonisch unter: 0911 - 60 67 08

VERKÄUFER WOHNACCESSOIRES
(M/W/D)

Voll- oder Teilzeit

VERKÄUFER HERRENABTEILUNG
(M/W/D)

Voll- oder Teilzeit

AUSBILDUNG HANDELSFACHWIRT
(M/W/D)

Vollzeit

SERVICETALENT
(M/W/D)

Voll- oder Teilzeit
für unser Restaurant
mahlZEIT!

KOCH
(M/W/D)

Voll- oder Teilzeit
ab 25h/ Woche

Unsere Insights

Weihnachtsfeier 2024

ENGELSGLEICHE STIMMEN UND SANFTE GITARRENKLÄNGE

IHR SEID ERLEBE WIGNER!

MÄNNERSCHWEISS UND MOTORÖL

Thomas und Stephan bei der DTM

WIR HABEN KEINEN PLAN... ABER DAFÜR EIN POKERFACE.

Christians, Margits, Kasias und Philipps Jubiläum

Wintersport

Verleih und Service

01. NOVEMBER 2025 BIS OSTERN 2026

VERLEIH

Wir verleihen Kinder- und Erwachsenen-Ski inkl. Stöcke und den passenden Schuhen.

Wochenendpreis

Ski ab	60 Euro
Skischuhe	20 Euro
Kinder-Ski	25 Euro
Kinder-Skischuhe	15 Euro

Wochenpreis

Ski ab	110 Euro
Skischuhe	40 Euro
Kinder-Ski	50 Euro
Kinder-Skischuhe	25 Euro

SERVICE

Für Ihr Skivergnügen steht in unserer Skiwerkstatt eine Montana Silver Star Servicemaschine. Beschädigungen im Belag reparieren unsere Fachleute durch Aufschmelztechnik. Anschließend schleifen sie Ihren Ski präzise mit Hilfe moderner Technologie. Die dabei erfolgende Strukturierung des Belags optimiert die Fahreigenschaften des Skis auf unterschiedlichen Pistenverhältnissen. Die Seitenkanten werden schonend im optimalen Winkel geschliffen und die Kante erhält das belagseitige Tuning. Abschließend erfolgt das letzte Fein-Tuning unseres Fachteams: Heißwachsen, Ausbürsten und Polieren.

Standard-Service

Kinder-Ski	19 Euro
Erwachsene	29 Euro

Plus-Service inkl. Belag-Reparatur

Kinder-Ski	25 Euro
Erwachsene	49 Euro

Super Saison-Pauschale

Wir pflegen Ihre Ski bis zum Ende der bayrischen Osterferien 2026.

für einmalig..... 65 Euro

News und Updates

Instagram

Sie finden uns unter: *erlebe_wigner*

Facebook

Sie finden uns unter: *erlebe wigner!*

Newsletter

Seien Sie immer auf dem neuesten Stand mit unserem wöchentlichen Newsletter. Die Newsletter Anmeldung finden Sie auf unserer Startseite *www.erlebe-wigner.de*

WhatsApp-Service

Immer die neuesten Infos in unserem WhatsApp Status!

Und so geht's:

1. QR-Code mit dem Smartphone scannen
2. Unsere WhatsApp Kontaktdaten sichern
3. Uns eine Nachricht mit Ihrem Namen senden

Herzlich willkommen in unserem Friseursalon

Zeit fürs Haar | Herbststraße 1a | 90513 Zirndorf | Tel.: 0911 600 16 14

Gönnen Sie sich eine Auszeit – ob für eine Typveränderung oder einfach zum Entspannen. Bei uns stehen persönliche Beratung, perfektes Styling und ein Ambiente mit Seeblick im Mittelpunkt.

Wir freuen uns, unsere Auszubildende *Lara Müller* herzlich im 3. Lehrjahr zu begrüßen. Damit Lara ihr Handwerk weiter perfektionieren kann, suchen wir Kundinnen und Kunden, die sich gerne als Model zur Verfügung stellen möchten. Für Sie bedeutet das: *Schnitt, Farbe und Material sind kostenlos* – Sie investieren nur Ihre Zeit.

Ihre Nancy Kott mit ihrem Team von Zeit fürs Haar

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	*geschlossen*
Dienstag	8.00 - 13.00
Mittwoch	8.00 - 18.00
Donnerstag	8.00 - 20.00
Freitag	8.00 - 18.00
Samstag	7.30 - 14.00

Unsere Marken

24 BOTTLES
28 LOTS

A FISH NAMED FRED
AD HOC
AIGNER
AL AIN
ALBERTO
ALLGÄUER KRÄUTERWERK-STATT
ALTRO MILANO
ARMANI EXCHANGE
ASA SELECTION
ASOBU

BACK 70
BASTION COLLECTION
BETTA CORRADI
BIANCO
BIBI LOU
BILLYBELT
BIRKENSTOCK
BLACKROSE
BLONDE NO. 8
BNGRS
BOLTZE
BULLBOXER
BY ROOM

C.P. COMPANY
CALIBAN
CAMBIO
CANDLE GUY
CARL GROSS
CARTOON
CEDON PAPETERIE
CIRCUS HOTEL
CLUB OF GENTS
COLORS OF CALIFORNIA
CORDWAINER
CURIOSITEAS

D.FRANKLIN
DANIELE FIESOLI
DAVID CASPI TEE
DEEJO
DELIGREECE
DEPESCHE
DEUS EX MACHINA
DOLOMITE
DRYKORN

ELEMENTE CLEMENTE
ELLI
ENGELS KERZEN
ESCAPULARIO

FABER CASTELL
FIL NOIR
FLOREX

GABBA
GMEINER CONFISERIE
GOOD OL' FRIENDS
GOORIN BROS
GRACE
GRAFIKWERKSTATT
GRÜN & FORM

HARRIS WHARF LONDON
HOMERS

IBELIV
ICHENDORF MILANO
ILSE JACOBSEN
IL NURAGHE
IQ STUDIO
IVI COLLECTION

JACOB COHEN
JELLYCAT
JOIA PARIS
JOOP!
JOOP! JEANS
JOOP! LIVING

KIEBEL
KOHL BERGAPFELSAFT

L'ERBOLARIO
LACOSTE
LE SARTE PETTEGOLE
LEMARGO
LIV BERGEN
LÖBKE
LOOPLABB.AMSTERDAM
LOVE JOY VICTORY
LUNA CARDS
LURCH
LUREN

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER
MARC AUREL
MARC CAIN
MARC O'POLO SHOES (HERREN)
MARCMARCS
MC2 SAINT BARTH
MELVIN & HAMILTON
MICROPLANE
MISS GOODLIFE
MONTI
MOOILO
MOSES

NACHTMANN
NEWTONE
NINE IN THE MORNING

OH APRIL
OLYMP
ON SHOES
ONE 4 ME
ONLY
OPUS

PAD
PAOLI FIRENZE
PAOLI PIANO ZERO
PATAGONIA
PAUL GREEN
PICKMOTION
PEPPERCORN
PME LEGEND
PPD
PREMIATA
PURSCHOEN

Q1
Q7 WALLETS

RÄDER
RAGMAN
RAS
RELAXOUND
REMEMBER
REPLAY
RIANI
RICE
ROSEMUNDE

SAXX
SECRID
SEMICOUTURE
SMITH & SOUL
SOLWANG
SOMEDAY
SOULSPICE
SPIEGELAU
SUPERDRY HERREN
SURI FREY

TAMARIS
TATEETATA
THE GIFTLABEL AMSTERDAM
TINTORIA MATTEI 954
TONNO & PANNA

URBAN CULTURE NATURE

VALINA
VANGUARD
VENTI CALIBAN
VERBENAS
VIANI
VON JUNGFELD

WAJOS
WIGGLESTEPS
WONDERCANDLE

XPOOOS

ZOTTER SCHOKOLADE
ZUITABLE

Impressum

FOTOS UND BILDNACHWEISE
Eberhard Wigner GmbH & Co. KG

KÜNSTLER/ FOTO CREDITS
Wladimir Kaminer - Sebastian Blutau
Fedor Holz - David Payr
Maria Groß - Vivi D'Angelos Brandstätter Verlag
Lars Amend - melanie-koravitsch.com
Metin Tolan - Piper Verlag
Martin Klauka - PIP
Oliver Kalkofe - Jan Kopetzky
Diana Burkel - Peter Beckstein
Jennifer Sieglar und Tim Schreder - Lena Heckl
Christoph Reuter - PITIPIT.EU
René Stein - Thorsten kleine Holthaus
Moritz Netenjakob - Sebastian Blutau
Rock 4 - Sebastian Blutau
Stefan Leonhardsberger - Sebastian Blutau

DRUCK
Distler Druck & Medien GmbH, Zirndorf
Unser Kundenmagazin wurde mit mineralöl- und kobaltfreien Druckfarben hergestellt.
Das Papier ist somit zu 100 % recyclingfähig.
Der Druck erfolgte entsprechend einem nach EMAS geprüften Umweltmanagement.

IDEE, KONZEPT UND REALISATION
Ellen und Eberhard Wigner

ORGANISATION UND PLANUNG
Philipp Bartsch, Madeleine Hahn, Michaela Mrotzek und Ellen Wigner

LEKTORAT UND TEXTE
Michaela Mrotzek, Stephan Ott und Ellen Wigner

VISUAL MERCHANDISING
Felicitas Berstel, Jula Kroschal, Kai David Staric

GRAFIKDESIGN
Madeleine Hahn | madeleinehahn.com

GESTALTUNGSBERATUNG UND BILDBEARBEITUNG
Oliver Köbler | koebler.co

FOTOGRAFIE
Sebastian Blutau | Blutau-Fotografie.de
Michaela Mrotzek
Philipp Bartsch (Making Of)

HAARE UND MAKE-UP
Zeit fürs Haar bei Nancy Kott

© erlebe wigner!, Zirndorf 2025.
Alle Rechte vorbehalten.

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.

Ein liebevolles Dankeschön an unsere Kumpantiere: Kelly & Malu
Die in diesem Magazin abgebildeten Enten wurden ausschließlich mit geeignetem Futter gefüttert.

Eberhard Wigner GmbH & Co. KG
Albrecht-Dürer-Str. 66
90513 Zirndorf

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
9.30 – 19 Uhr
Samstag
9.30 – 18 Uhr
An allen Adventssamstagen
bis 19 Uhr geöffnet

0911 60 67 08
info@erlebe-wigner.de
erlebe-wigner.de
Instagram: @erlebe_wigner
0911 217 17 8030

Restaurant mahlZEIT!

Preisänderungen
und Irrtümer vorbehalten.

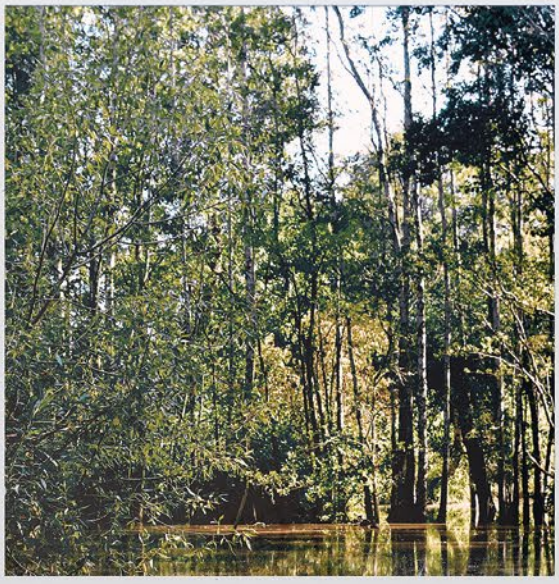
Wir erben die Erde nicht
von unseren Vorfahren,
wir leihen sie uns von
unseren Kindern.
– Indigenes Sprichwort

Besuchen sie unsere Homepage:
www.erlebe-wigner.de

Finden Sie unsere Fashion,
dieses Kundenmagazin,
aktuelle Events und Workshops,
alles zum Restaurant mahlZEIT!
und vieles mehr.

Einfach vorbeischauen und entdecken.

DAS ERLEBE WIGNER! TEAM
HAT MICH MIT LIEBE GEMACHT.



BITTE WIRF MICH NICHT WEG,
GIB MICH WEITER WENN DU MÖCHTEST.