erlebe wigner!

Fashion. Lifestyle. Events.

M·A·G·A·Z·I·N



Dieses Magazin gehört:

_____

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

Die 90er hatten ihren ganz eigenen Rhythmus - irgendwo zwischen Walkman, Bravo Hits und Videokassetten, Freibadnachmittagen, Gameboy und endlosen Telefonaten am Festnetz. Vieles war analoger, vieles unbeschwerter. Es war eine Zeit des Aufbruchs, voller Ideen und Möglichkeiten. Vielleicht liegt gerade darin der besondere Reiz dieses Lebensgefühls, das bis heute nachwirkt.
In dieser Zeit hatten mein Mann Eberhard und ich, Ellen Wigner, die Vision, einen ganz besonderen Wohlfühlort für Menschen jeden Alters zu schaffen.
Einen Ort, der echt ist. Der mit der Zeit geht und sich dabei im Kern treu bleibt. Einen Raum für inspirierende Erlebnisse, genussvolle Stunden, kulturelle Highlights, Mode- und Wohntrends und vor allem für sympathische Begegnungen.
Als wir mit unserer Idee an den Start gingen, gab es außer uns beiden nur wenige, die an unsere Vision glaubten. Auch unserer Standortwahl begegnete man zunächst mit Skepsis. Viele der Einzelhandelsgeschäfte und auch das Nahversorgungszentrum in unserer direkten Nachbarschaft gab es damals noch nicht.
Der straffe Zeitplan für den Bau war ein heißer Ritt. Noch heute blicken wir mit Erstaunen darauf zurück, wie es uns gemeinsam gelungen ist, dass am Tag der Eröffnung, die Bagger und die Sand- und Steinberge, die am Morgen zuvor noch vor der Eingangstreppe unermüdlich bewegt wurden, verschwunden waren.
Unserer Vision aus den 90er-Jahren sind wir auch heute treu geblieben: einen Lebensraum auf Zeit zu schaffen, an dem man sich eine kleine Auszeit vom Alltag gönnen kann. Einen analogen Ort für echte Menschen, echte Begegnungen und echte Erlebnisse. Drei Jahrzehnte nach der ersten Idee vielleicht sogar wichtiger denn je – in einer Welt, in der die Digitalisierung unseren Alltag und zunehmend auch den Takt unseres Lebens bestimmt.
Unter der Verantwortung unseres Sohnes Leon wird erlebe wigner! inzwischen erfolgreich in der nächsten Generation weitergeführt. All das ist nur gemeinschaftlich und durch ein gutes Miteinander möglich.
Und deshalb schauen wir in diesem Magazin zugleich nach vorne und zurück. Zurück auf 25 Jahre erlebe wigner! mit Ihnen, unseren Kundinnen und Kunden, Gästen, Freunden und Fans. Ihre Verbundenheit und Ihr Vertrauen haben es uns ermöglicht, uns immer weiterzuentwickeln und zu einem Ort zu werden, der weit mehr ist als ein Concept Store.
Wir danken Ihnen von Herzen für die vergangenen 25 Jahre und freuen uns auf alles, was noch vor uns liegt – und auf eine gemeinsame Zukunft mit Ihnen.

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

P.S.: Dieser Text ist übrigens hand- und kopfgemacht – und nicht von einer KI geschrieben. Ganz wie in den 90ern, als auch unsere Vision ganz ohne künstliche Intelligenz Gestalt annahm.

INHALT

FASHION

Stößchen 10
Boxenstop 11
Beton ist unsere Leinwand 12
Voll verzockt 13
Très chic auf der Treppe 14
Zwischen Tür und Angel 15
Posen fürs Fotoalbum 16
Ganz in Gabba 18
Accessoires für Frau und Mann 20
Making of Kundenmagazin 22
Unter den Kirschblüten 24
Das rote Sofa 25
F-R-I-E-N-D-S 26
Familienfeier-zu-spät-Kommer 28
Kaffeeklatsch 29
Die Welt steht still 30

LIFESTYLE

Plantes & Parfums / Aigner Lederwaren 34
mySenso Raumdüfte 35
David Caspi Tee 36
ASA Matcha Set / David Caspi Matcha 37
PAD Kissen und Decken / Gewinnspiel 38
Wajos Feinkost 40
Knalle Popkorn 41
Espresso Mastini 42
Buchempfehlungen 44
Mancini Pasta 48
Tissage Moutet Tischwäsche 50
Bialetti Mokkakannen 52
Genussmomente mit Lavendel 53
Personalisierte Geschenkkörbe 54

mahlZEIT!

Unsere Produkte 58
Das mahlZEIT! Team 59
Rückblick mahlZEIT! Events 62
Wechselnde Wochengerichte 64
Zeit für Genuss im mahlZEIT! 65

EVENTS

Eventprogramm 68
Ihr Abend bei uns 69
Martin Engelmann 70
Martin Klauka 70
Wolf Küper 71
Alexander Huber – Im Interview 72
Frederic Levi & Band 74
Wladimir Kaminer 74
Rock4 75
Dr. Volker Busch 76
Susanne Oswald 77
Diana Burkel 78
Jörg Schmid 78
Maka Ramen 79
Rückblick Events 80

ERLEBNISSE

Workshops mit Felicitas 84
Tea Time mit David Caspi 89
Storyteller: Genuss & Geschichten 90
Workshops mit Moni 92
Fashion Mädelsabend 94
Workshops mit Stephan 96
Verkaufsoffener Sonntag 98
Weihnachtsgurke 99
Panettone 99
Shopping Nights 100
Primelaktion 101
Vorteile Kundenkonto 101

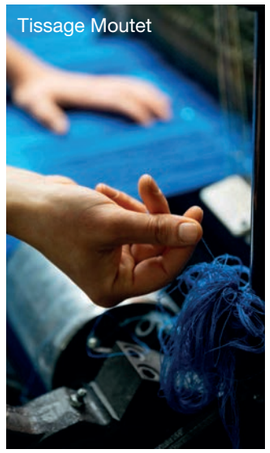
EINBLICK

Wer kommt, wer geht? 104
Jobs bei erlebe wigner! 105
Teamhighlights 106
Jubiläumsfeier 108
Häkel WM & Wildboys 109
Versteck Aktionen 110
Jubilare 112
Kunst- und Kulturverein 115
Wintersport 116
News und Updates 117
Marken 118
Impressum 118

EINBLICK Ab Seite 104

Was bewegt uns?
Gemeinsam blicken wir auf das vergangene Jahr zurück und erinnern an besondere Momente aus 25 Jahren erlebe wigner! Wir teilen mit Ihnen die Themen, Projekte und Entwicklungen, die uns heute prägen und die unser Haus über die Jahre hinweg begleitet haben. Erfahren Sie, woran wir gearbeitet haben, was uns begeistert und wie wir uns für Sie stetig weiterentwickeln. Denn hinter unserem Konzept stehen viele Ideen, viel Leidenschaft und vor allem Menschen, die ihre Begeisterung und persönlichen Geschichten gerne mit Ihnen teilen.





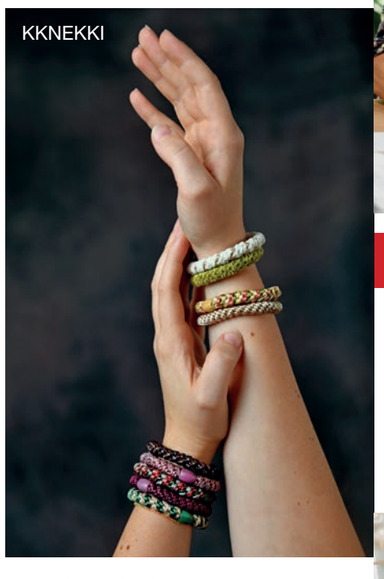


LIFESTYLE Ab Seite 34

Von besonderen Geschenkideen über Feinkost, Bücher und liebevoll ausgewählter Dekoration bis hin zu kleinen und großen Lieblingsstücken für Zuhause. Mit großer Sorgfalt und einem feinen Gespür für Trends, Qualität und Individualität kuratieren wir immer wieder neue Produkte, die inspirieren, begeistern und Freude schenken.

FASHION Ab Seite 10





Inspirationen, Trends und viele neue Lieblingsstücke: Entdecken Sie ausgewählte Looks, besondere Brands und Mode, die uns begeistert. Für diese Strecke haben wir den typischen Stil der 90er-Jahre neu interpretiert und ikonische Szenen eines besonderen Jahrzehnts mit aktueller Fashion zum Leben erweckt. Wir hoffen, Sie inspirieren zu dürfen.

ERLEBNISSE Ab Seite 84

Unsere Workshops laden dazu ein, Neues auszuprobieren und die eigene Kreativität zu entdecken.
Ob mit Farben, Blumen, Papier, Stiften, Wolle oder Garn:
Hier entstehen Ihre persönlichen Kunstwerke. Auch unsere Buchvorstellungen im Format „Storyteller“ schenken inspirierende Momente und eine wohltuende Auszeit vom Alltag. Mit den Händen gestalten, aufmerksam zuhören und den Geist anregen, ganz analog, ohne Handy und fernab der digitalen Welt.







mahlZEIT! Ab Seite 58

Mal Zeit für Genuss: In unserem Restaurant mahlZEIT! laden wir Sie dazu ein, den Alltag für einen Moment hinter sich zu lassen und sich in stilvollem Ambiente verwöhnen zu lassen. Freuen Sie sich auf eine Küche, die weit über die Region hinaus geschätzt wird, und auf Gerichte, die jeden Besuch zu etwas Besonderem werden lassen. Mit Leidenschaft, Aufmerksamkeit und echter Gastfreundschaft machen unser Service- und Küchenteam mahlZEIT! zu einem beliebten Treffpunkt für Genießer.



EVENTS Ab Seite 68



Freuen Sie sich auf neue Events und unvergessliche Begegnungen mit Künstlerinnen und Künstlern auf unserer Kulturbühne. Ob inspirierende Lesungen, mitreißende Live-Musik, humorvolle Abende oder kulinarische Erlebnisse in unserem Restaurant mahlZEIT! – auch in diesem Jahr haben wir ein vielfältiges Programm voller besonderer Momente für Sie zusammengestellt.



LIEBLINGSORT

**„Beginnen können ist Stärke.
Vollenden können ist Kraft.“
– Laotse**

Eine Idee zu haben, ist das eine. Sie mit Leben zu füllen und Wirklichkeit werden zu lassen, das andere. Ende der 90er Jahre hatten wir, Ellen und Eberhard Wigner, die Vision, einen Lieblingsort zu schaffen – einen Ort, an dem sich alle Generationen gleichermaßen wohlfühlen. Einen Ort voller Inspiration, besonderer Erlebnisse, schöner Produkte und herzlicher Begegnungen.
Seit der Gründung vor 25 Jahren hat sich unser Haus stetig weiterentwickelt. Mit dem Erweiterungsbau vor zehn Jahren kamen unser Restaurant und eine vielseitig nutzbare Fläche für unsere Kulturbühne hinzu. Auch die herausfordernde Zeit der Corona-Pandemie haben wir genutzt, um Neues entstehen zu lassen: Unsere Terrasse wurde geschaffen, damit unsere Gäste gutes Essen und schöne gemeinsame Stunden auch unter freiem Himmel genießen können.
Stillstand war für uns nie eine Option. Umso mehr freut es uns, dass unser besonderes Konzept von unserem Sohn Leon und seiner Frau Franziska mit neuen Ideen in die Zukunft getragen wird.
Wir blicken dankbar auf 25 bewegte und erfüllte Jahre zurück – und voller Vorfreude auf alles, was noch kommt.
Auf die nächsten 25 Jahre!















Richtfest
Mai 2001





Eberhard Wigner mit dem Architekten Hans-Werner Augustin

Termingerecht Richtfest gefeiert

„Der Wigner“ zieht in neue Räume



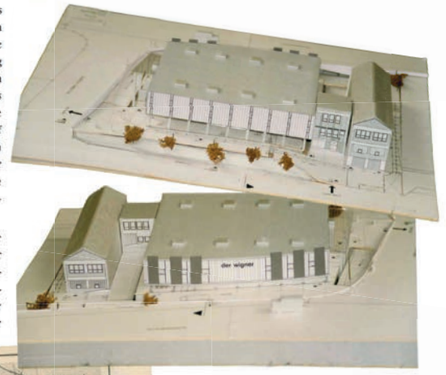
Inhaber Eberhard Wigner im Gespräch mit Bürgermeister Gert Kohl vor dem Rohbau des neuen Bekleidungshauses

ZIRNDORF (jos) -Die Bibertstadt ist auf dem besten Weg zu einer Mode-Metropole vor den Toren des Großraums: „der Wigner“, alteingeführtes Einzelhandelsgeschäft für Bekleidung, Schuhe und Sportartikel expandiert und wird im Juli neue Verkaufsräume eröffnen. Im Rohbau an der Albrecht-Dürer-Straße 66/Ecke Rothenburger Straße konnte inzwischen termingerecht Richtfest gefeiert werden. Der Umzug ist zum 1. Juli geplant.

Damit hat nach „Madeleine“ im Pinder Park ein zweites Bekleidungsunternehmen dem Standort Zirndorf den Vorzug gegeben. Allerdings ist "der Wigner" in der Bibertstadt schon immer zuhause gewesen. Um ein reichhaltiges Sortiment anbieten zu können, reichten jedoch die drei Etagen im Stammhaus nicht mehr aus. Für Inhaber Eberhard Wigner stand deshalb vor einem Jahr der Entschluss fest, einen wie er sagte, "großen Schritt nach vorne" zu tun. Erst im Oktober 2000 waren die Pläne eingereicht und Ende Dezember war das Fundament gelegt worden. Mit dem danach erfolgten zügigen Ausbau sind die besten Voraussetzungen für die termingerechte Eröffnung inzwischen geschaffen worden. Die Erleichterung über das Etappenziel Richtfest war dem Kaufmann und Handelsfachwirt anzumerken, begrüßte er doch scherzhaft seine Gäste mit den Worten: "Noch vor drei Wochen war ernsthaft die Frage an mich gestellt worden, im Juli heuer oder nächstes Jahr..?."

„Der neue Wigner“ ist als modernes Stahl-Beton-Bauwerk geplant, auf dem ehemaligen Unternehmensgelände der Firma Ernst. Der Hauptzugang wird als Glasfassade mit gläsernem Aufzug gestaltet. Im Untergeschoss sind 53 Stellplätze vorgesehen, die eigentliche Verkaufsfläche, alles auf einer Ebene, beträgt 1.600 qm. Im renovierten Altbau sind Büros, Lager und Werkstatt eingeplant. Eine spätere Aufstockung des Gebäudes ist problemlos möglich.

Für Polier Horst Kraus,Trainer einer Fußballjugendmannschaft, fand der Geschäftsinhaber anlässlich des Richtfestes noch eine besondere Anerkennung und zu einer noblen Geste. Für den Kickernachwuchs überreichte er einen kompletten Satz Trikots.





Leben an markantem Standort

Das Ende einer Industriebrache

Das Sport- und Modehaus Wigner besiedelt ein stillgelegtes Areal

ZIRNDORF – Ernstes Ende einer Industriebrache in der Bibertstadt. An der Ecke Albrecht-Dürer- und Rothenburger Straße erichtet das einheimische Sport- und Modegeschäft Wigner auf dem Gelände der früheren Kunststoffabrik Ernst ein neues Geschäftsgebäude.

Dafür wurde in den vergangenen Wochen der vordere Teil des früheren Fabrikgebäudes mit Front zur Rothenburger Straße abgebrochen und das Grundstück vom Baumbewuchs leergeräumt. Im Frühjahr ist dann der Start für den Neubau, der schon im Frühherbst 2001 in Betrieb gehen soll.

Geplant ist nach den Worten von Firmeninhaber Eberhard Wigner ein Neubau mit den Ausmaßen von 1600 und einer Verkaufsfläche von rund 1300 Quadratmetern. Er erscheint zur Rothenburger Straße hin eingeschossig, zur Stadtseite wegen der Hanglage aber zweigeschossig. Im Untergeschoss wird ein Parkdeck mit 32 Stellplätzen eingerichtet.

„Nicht leicht zu schultern“

Für die Firma geht es nach den Worten Eberhard Wigners darum, ihr Sortiment mit in einer Form Mode und Schuhen zu bieten, die der Konkurrenz standhält. Das war im Vier-Boxen-Haus nicht mehr in dem Maße möglich, weil [illegible] Fall. Das [illegible] dorfer Raum, aber auch die aus der Nachbarstadt Oberasbach, die seither nach Wigners Fernstellungen [illegible] Wigner versteht sich zwar, wie der Inhaber betont, auch weiter als „örtlicher Anbieter“ mit besonderer Verbundenheit zur heimischen Kundschaft, man will durch den Neubau aber auch „das Hinterland einfangen“. So etwa die Einkaufenden aus dem Ammerndorfer und Großhabersdorfer Raum, aber auch die aus der Nachbarstadt Oberasbach, die seither nach Wigners Fernstellungen [illegible] Bisher bleibt auf dem Ernst-Grundstück vom Baubestand der westliche Gewölbebau. Er wird entkernt und mit neuem Baumaterial versehen werden. Hier sollen, und vor allem ein Lady-Fitness-Center Einzug halten, alles Einrichtungen, die mit dem Verkaufsgeschäft korrespondieren. Auf positive Synergie-Effekte setzt das Konzept dabei.

„fast automatisch nach Nürnberg durchgereist“ sind.

Absteigt ist bereits der vordere Teil des Ernst-Firmengebäudes an der Albrecht-Dürer-Straße, Neubau gesetzt wird. Das Gebäude im Hintergrund wird für eine spätere Neunutzung vorbereitet

Zeitungsartikel aus „Der Lokalanzeiger Zirndorf/Oberasbach“ vom 01.06.2001





Eröffnungsfeier
Juli 2001



Sonnenterrasse
Juli 2022




FASHION



Kasia
Logistik

1 Miss Goodlife Sweatshirt
119,99

2 OPUS Jeans
79,99

5 Carrano Sling Schuhe
139,95

Stefanie
Buchhaltung

1 Miss Goodlife Sweatshirt
119,99

3 Cambio Jeans
169,90

5 Carrano Sling Schuhe
139,95

Irina
Küche

1 Miss Goodlife Sweatshirt
119,99

4 Replay Jeans
149,99

5 Carrano Sling Schuhe
139,95

Koziol Gläser
je 6,99

GIFTCOMPANY Sektkühler
19,95

Kiebel Secco
0,75 ml 11,99

Stephan
Herrenabteilung





Alaeddine
Service

1 Goorin Bros Cap
49,99

2 DEUS Shirt
69,95

3 DEUS Jacke
229.-

4 Gabba Hose
119,99

5 Melvin & Hamilton Schuhe
270.-

Jula
Auszubildende

6 ELITÈ Shirt
79,95

7 Miss Goodlife Jacke
139,99

8 Replay Jeans
119,95

9 Eat my Socks Socken
25,95

10 Birkenstock Schuhe
189,99





Pascal
Kasse

1 AL AIN Pullover
260.-

2 PME Legend Jeans
129,99

3 4B12 my way Schuhe
250.-



Stefanie
Buchhaltung

Ivi Bluse
250.-

Studio 87
Cambio Hose
299,90

Pomme D'Or
Loafer
320.-



Alaeddine
Service

1 Gabba Jacke
119,99

2 JOOP! JEANS Pullover
139,95

3 Replay Jeans
169,99

4 ON Schuhe
170.-

Mehdi
Küche

5 Carl Gross Jacke
299,95

6 Armani Exchange Pullover
179,99

7 Alberto Hose
119,95

8 Dolomite Schuhe
149,95







Alaeddine
Service

1 Dondup Pullover
280.-

2 Replay Jeans
196,95

3 ON Schuhe
170.-

Jula
Auszubildende

1 RIANI Shirt
129,99

2 nine:inthe:morning Jeans
299.-

3 ON Schuhe
169,95







Alaeddine
Service

1 Gabba Jacke
139,99

2 Gabba Shirt
39,95

3 Gabba Jeans
99,95

4 Birkenstock Schuhe
194,99

5 Goorin Bros Cap
49,99

Mehdi
Küche

6 Gabba Jacke
129,99

7 Gabba Shirt
39,95

8 Gabba Hose
119,99

9 Back 70 Schuhe
159,99

Stephan
Herrenabteilung

10 Gabba Tuch
29,95

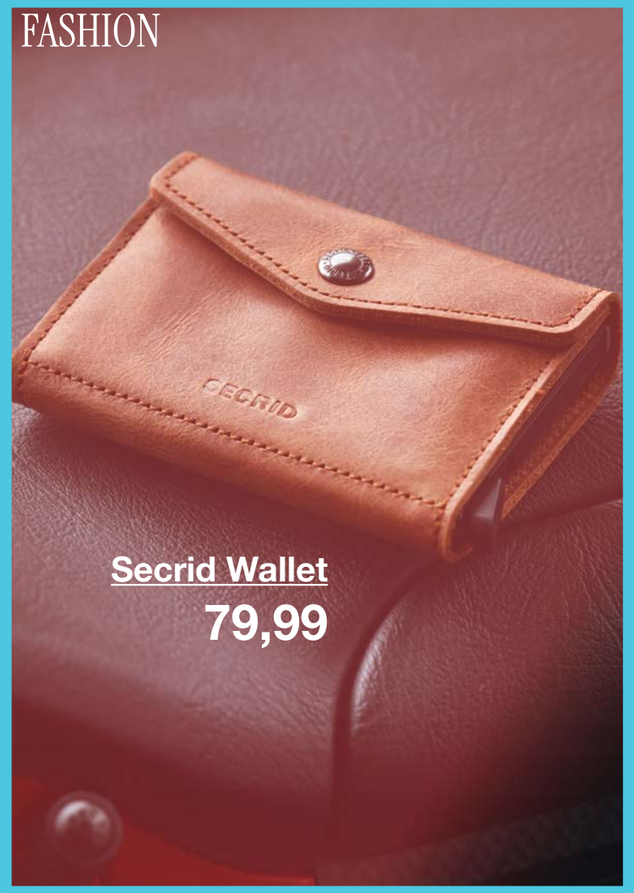
11 Gabba Hemd
119,99

12 Gabba Shirt
39,95

13 Gabba Chino Hose
119,95

14 Back 70 Schuhe
159,99

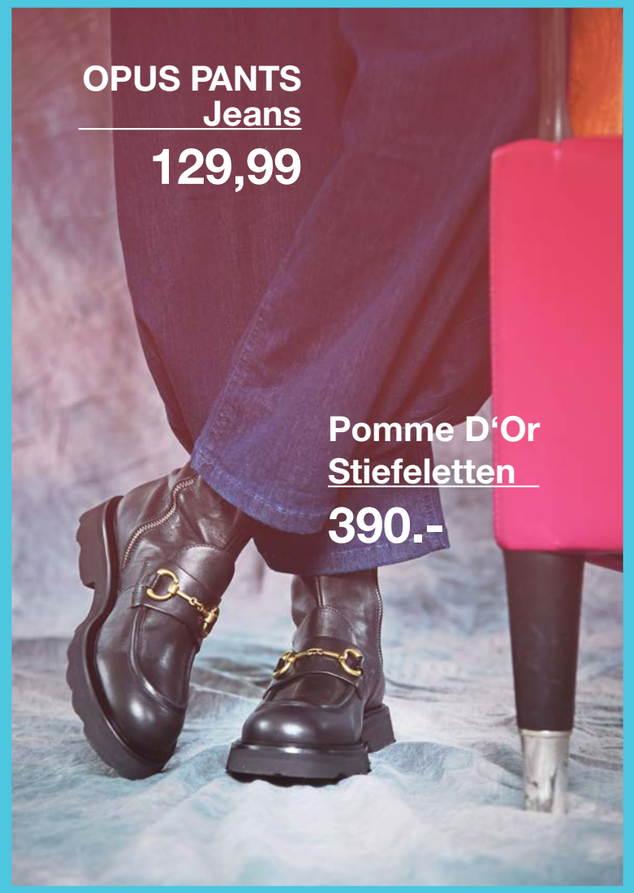




Secrid Wallet
79,99



OLYMP Fliege
29,95



OPUS PANTS
Jeans
129,99

Pomme D‘Or
Stiefeletten
390.-



JOOP! Bluse
149,95



KKNEKKI
Haargummis
je 3,30



4B12 my way
Schuhe
250.-



KKNEKKI
Haargummis
je 3,30

Pomme D‘Or
Stiefeletten
340.-



MAKING OF



























KUNDEN MAGAZIN



Jula
Auszubildende

1 ONLY Shirt
26,99

2 ONLY Blazer
59,99

3 ONLY Hose
29,99

4 Tamaris Schuhe
89,99

Irina
Küche

5 ONLY Shirt
19,99

6 ONLY Blouson
49,99

7 ONLY Hose
39,99

8 Birkenstock Schuhe
169,95

Irina
Küche

1 AL AIN Jacke
460.-

2 Ivi Bluse
339.-

3 PNTS Jeans
199,95

4 BnGRs Sneaker
399.-

Alaeddine
Service

5 JOOP! JEANS Hemd
109,95

6 Daniele Fiesoli Pullover
380.-

7 Vanguard Jeans
139,99

8 ON Schuhe
159,95



FASHION

Mehdi
Küche

1 Drykorn Pullover
149,95

2 PME Legend Jeans
129,99

Stefanie
Buchhaltung

3 RIANI Bluse
279.-

4 Cambio Jeans
199,90

Alaeddine
Service

5 PME Legend Hemd
109,99

6 PME Legend Jeans
99,95

Irina
Küche

7 Ivi Bluse
340.-

8 Replay Jeans
149,99

Pascal
Kasse

9 ON Shirt
59,99

10 ON Jacke
169,95

11 ON Hose
99,95

Kasia
Logistik

12 Bazar Deluxe Bluse
470.-

13 Cambio Hose
179,90





Leon
Geschäftsführung

1 Drykorn Jacke
379,95

2 Jacob Cohën Pullover
470.-

3 Jacob Cohën Hose
399.-

4 BnGRS Sneaker
379.-

Franzi
Geschäftsführung

5 Semicouture Bluse
270.-

6 Grace Hose
189,99

7 LODI Schuhe
260.-

Irina
Küche

1 RIANI Weste
249,99

2 RIANI Bluse
399,99

Philipp
Marketing

3 JOOP! JEANS Hemd
89,95

4 JOOP! JEANS Pullover
139,95

5 PME Legend Jeans
99,95



Kasia
Logistik

6 Marc Cain Shirt
119,90

7 Marc Cain Jacke
349.-

Pascal
Kasse

8 Vanguard Jacke
149,99

9 A Fish named Fred Hemd
89,99

Stephan
Herrenabteilung

1 Club of Gents Sakko
199,95

2 Q1 Hemd
119,95

3 OLYMP Krawatte
39,95

4 OLYMP Einstecktuch
19,95

5 Club of Gents Hose
99,95

6 Jungfeld Socken
14,95

7 Club of Gents Schuhe
139,95

Kasia
Logistik

8 JOOP! Shirt
99,95

9 JOOP! Strickjacke
279,95

10 JOOP! Rock
199,95

11 RAS Schuhe
239.-




FÜR DEN
BESTEN BRUDER
FÜR EINEN
LIEBLINGSMENSCHEN
ZUM
EINZUG
TRINKSCHOKOLADE
LIFESTYLE

Aigner Tasche
999.-

Aigner Anhänger
89,95

Aigner Geldbeutel
239.-

V VON GOAT Tuch
109,95

Looplabb Lesebrille „Lolita“
29,95

„Little Book of CHANEL“
15.-

Grafikwerkstatt Terminplaner 2027
14,99

Cedon Notizheft A6
3,99

Cedon Kugelschreiber
6,99

L'Erbolario Lippenbalsam
„ Nutri Labbra“ 4,5 ml
7,99

L'Erbolario „Amarena Black Cherry
Lip & Cheek“ 9 g
17,99

Plantes & Parfums Taschenparfüm
„Monoï Tiaré“ 30 ml
15,95

Florex Handcreme Lavendel 75 ml
10,99

MySenso



MySenso bringt die Kunst italienischer Düfte in Ihr Zuhause – für Räume, die man nicht nur sieht, sondern erlebt.

Seit 1997 steht MySenso als Familienunternehmen für italienische Duftkunst, höchste Qualität und die Leidenschaft, Räume in Orte des Wohlbefindens zu verwandeln. Jede Duftkomposition entsteht mit dem Anspruch, Emotionen zu wecken und Ihrem Zuhause eine unverwechselbare Atmosphäre zu schenken.
Jeder Duft erzählt eine einzigartige Geschichte, ruft tiefe Emotionen hervor und weckt unvergessliche Erinnerungen. Die Wahl des richtigen Duftes ist eine persönliche Reise, die Ihren Charakter und Ihre Gemütsverfassung widerspiegelt.
Die Vielfalt der Duftkompositionen eröffnet immer neue Facetten und macht die Suche nach dem passenden Duft zu einem besonderen Erlebnis. So wird ein Duft weit mehr als nur ein angenehmer Begleiter im Alltag: Er wird Teil einer individuellen Wohlfühlatmosphäre und verleiht Räumen eine ganz persönliche Note.

MySenso
versch. Düfte 240 ml
je 33,95



Teesommelier David Caspi

„Meine große Leidenschaft gilt dem Tee und meine Vision sind einzigartige Teekreationen“ – David Caspi



Über mich:

Mein Name ist David Caspi und ich bin Tee-Sommelier. Bereits mein ganzes Leben begleitet mich der Tee. Mein Wissen und den Erfahrungsschatz aus der Welt des Tees gebe ich mit großer Freude weiter. Es fasziniert mich, wie er angebaut wird und welchen Weg er von der Ernte, über die Verarbeitung bis hin zur Verpackung nimmt, bis er schließlich in meiner Tasse landet. Ich kreiere Tee für besondere Momente, denn Tee ist Freude, Tee ist Ruhe, Tee ist Kultur.

Davids Teekreationen exklusiv für uns:

TEA TIME – Teeverkostung mit Teesommelier David Caspi Siehe S. 89

NEU



NEU



David Caspi Tee
versch. Sorten
je 8,99

MATCHA

„Mit Matcha Tee und seinen ausgezeichneten Wirkstoffen gelingt es nicht nur seinen eigenen Durst zu stillen, sondern Körper, Geist und Seele zu einer Einheit zu verbinden.“ – David Caspi

Was ist Matcha Tee?

Matcha Tee besteht aus fein gemahlenen Teeblättern, die auf massiven Granitsteinmühlen zum charakteristisch leuchtend grünen Pulver verarbeitet werden. In einem einzigartigen Kultivierungsprozess entsteht eine der gehalt- und wertvollsten Teesorten unserer Erde. Unser Tee-Sommelier David Caspi verarbeitet die edelste und bekannteste Teesorte für die Matcha Herstellung: den Gyokuro Tee aus Japan. Dieser sogenannte Schattentee wird, drei bis vier Wochen vor dessen sorgfältiger Ernte, mit traditionellen Reisstrohmatten vor der direkten Sonneneinstrahlung geschützt. Die Beschattung unterstützt das optimale Wachstum von dünnen und weichen Teeblättern, die sich im weiteren Prozedere hervorragend verarbeiten lassen. Die Anreicherung von Inhaltsstoffen wie Teein und Aminosäure Theanin wird gefördert und durch die vermehrte Produktion von Chlorophyll bildet sich eine leuchtend grüne Farbe. Der hohe Anteil an Catachin und Gerbstoff sorgt insbesondere dafür, dass der Tee wacher und leistungsfähiger macht, die Konzentration stärkt, den Stoffwechsel in Schwung bringt und dabei auch geschmacklich begeistert.

Genießen Sie Ihren Matcha der Marke Soul-Spice bei uns im mahlZEIT!

Das Profiset für Matcha Liebhaber



ASA
matcha spoon
3,99
matcha Besen
19,99
Matchaset (Löffel, Besen, Schale)
49,95
Tischset
7,99

David Caspi Matcha 30 g
24,95
Continenta Holztablett
36,95

GEWINNSPIEL

Kuschelige Momente mit PAD

Was gibt es Schöneres, als es sich zu Hause so richtig gemütlich zu machen?
PAD steht für genau dieses Gefühl: liebevolle Details, besondere Designs und kleine Wohlfühlmomente, die den Alltag schöner machen. Die farbenfrohen Heimtextilien von PAD laden dazu ein, es sich ganz nach dem eigenen Geschmack gemütlich zu machen.
Zeigen Sie uns, wie Ihre persönliche Wohlfühlwelt aussieht.
Bauen Sie Ihre schönste Kissenburg und teilen Sie einen Schnappschuss mit uns. Ob gemütliche Kuschelhöhle, fantasievolle Kissenlandschaft oder kleine Burg für die ganze Familie: Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

Schicken Sie uns Ihr Foto **bis zum 30. November 2026** per E-Mail an info@erlebe-wigner.de.
Welche kuschelige Kreation gewinnt, darüber lassen wir unsere Instagram Follower abstimmen. Entscheiden Sie bei der Auswahl mit, folgen Sie uns auf Instagram unter **@erlebe_wigner** und stimmen Sie für Ihre Lieblings-Kissenburg ab.
Die ersten zehn Gewinner dürfen sich über einen besonderen Preis von PAD freuen.
Also: Kissen stapeln, Lieblingsplatz schaffen und den schönsten Augenblick festhalten. Wir freuen uns darauf, Ihre persönlichen Kissenburgen kennenzulernen!

direkt zu Instagram

Bauen Sie Ihre schönste Kissenburg!

versch. Kissenhüllen **ab 29,95**

Kissen „Superheld“ **16,99**

Kissen „Ich muss gar nix!“ **16,99**

Kissen „Faulpelz“ **16,99**

versch. Decken **ab 69,99**

WAJOS

Experten für echten Genuss

Der Name wie die Qualität sind kein Zufall: WAJOS = Walter Josef Oster. Die Firmengeschichte begann bereits vor 14 Generationen mit dem traditionsreichen Familienweingut Walter J. Oster aus Ediger-Eller.

Die Leidenschaft für Genuss und gutes Essen hat ebenso Tradition in der Familie Oster wie der Wein. So steht der Name Wajos heute für eine ganze Genusswelt: Hochwertige, ausgewählte Rohstoffe, kompromisslose Qualität und eine einfache Zubereitung – denn Genuss muss nicht kompliziert sein.

Wajos

Café Royal Likör 100 ml
7,99

Grissini Tomate Oregano 75 g
2,99

Pizza Öl 250 ml
11,99

Schwarzer Knoblauch Sauce 245 ml
8,49

Salsa Dip 80 g
8,49

Wajos

Snack Oliven mit Ingwer und Kräuter 70 g
2,99

Granatapfel-Minze Crema 100 ml
7,49

Aprikose-Rosmarin Crema 250 ml
11,95

Kartoffel Creme Blend 75 g
6,49

Koziol Einkaufstasche
19,99



KNALLE Popkorn

Was als kleines Herzensprojekt 2016 in Berlin begann, ist heute Deutschlands erste Popkornditorei. Geprägt von der Patisserie und inspiriert von ihrer Erfahrung in der Spitzengastronomie begann Gründerin Lucie zu experimentieren – mit überraschenden Kombinationen und viel Feingefühl für Geschmack.

echtes Handwerk echter Geschmack



Handwerk:

Knalle ist kein Kino-Snack, sondern Backkunst. Jede Kreation folgt einem sensorischen Profil aus der Patisserie, ohne Farbstoffe, ohne künstliche Aromen, ohne Kompromisse. Während handelsüblicher Mais wild aufspringt, nutzt das Team der Popkornditorei hochwertigen Mushroom-Mais. Seine harte Schale lässt ihn zu makellosen Kugeln aufpoppen. Jede Charge wird in Handarbeit fettfrei gepoppt, karamellisiert und im Backofen gebacken. Jeder Schritt von Hand, mit Feingefühl für Temperatur, Timing und Textur. So wird Knalle Popkorn von außen knackig-knusprig und von innen fein-zart.

Wertschätzung:

Bei Knalle gilt Wertschätzung dem Produkt genauso wie den Menschen. Seit 2017 werden die Knalle Tüten in den Mosaik-Werkstätten von Menschen mit Behinderung beklebt und verpackt.

Knalle Popkorn
versch. Sorten 100 g
je 5,99





Thomas
Service



OLYMP Hemd
79,95

OLYMP Krawatte
39,95

Club of Gents
Weste
89,95

Schon den Espresso Mastini probiert?



Espresso Mastini

Zutaten:

4 cl Kronos
2 cl Wodka
4 cl Espresso

Zubereitung:

Die Zutaten in einen Shaker geben und mit viel Eis kräftig shaken. Anschließend durch ein Barsieb (ohne Eis) in das Glas abseihen. Zum Schluss mit drei Kaffeebohnen garnieren.



Kronos vereint das mystische Aroma von Masticha, dem kostbaren Harz der griechischen Insel Chios, mit reichhaltigem Kaffee. Ein unverwechselbares und komplexes Geschmackserlebnis mit Noten von samtigem Nougat und würzigem Kaffee.

Perfekt pur, auf Eis, als besondere Zutat in Cocktails und Desserts.

Kronos
Kaffee Masticha Likör 500 ml
27,95

Kronos
Kaffee Masticha Likör 50 ml
5,99

Buchempfehlungen

Was ich gern früher gewusst hätte



In der beliebten Kolumnenreihe des ZEIT-Magazins verraten jede Woche Prominente – von Veronica Ferres bis Marius-Müller Westernhagen, von Donna Leon bis Tom Tykwer –, was sie erst spät im Leben begriffen haben. Das sind Weisheiten über die Liebe, die Freundschaft, das Altern oder das Kinderkriegen, über das Bauchgefühl, das man niemals zu Hause lassen sollte (Linda Zervakis), oder die „grimmige Fröhlichkeit", mit der es auf die Welt zu schauen gilt (Josef Hader). Sie lassen einen lachen, sie berühren und überraschen. Vor allem aber sind sie sehr persönlich und regen zum Nachdenken an.

22 Euro
Erhältlich ab Mitte Oktober

Wann wusstest du, dass es gut wird?



Christine Westermann und Mona Ameziane treffen sich, um über die großen Fragen des Lebens zu sprechen. Ohne Publikum, ohne Ausreden, aber mit viel Humor und Wärme. Das Ergebnis ist leicht, tiefgründig und inspirierend – und lädt dazu ein, sich selbst und den besten Freunden und Freundinnen ähnliche Fragen zu stellen. Wie viel hat Liebe mit Sehnsucht zu tun? Wie sähe ein Leben ohne Arbeit aus? Und wann erkennt man, was Glück bedeutet? Zwei Frauen aus unterschiedlichen Generationen, die sich gut kennen und doch noch viel voneinander erfahren wollen – über sich selbst und über das Leben.

23 Euro
Erhältlich ab Anfang Oktober

Die Wirklichkeit ist auch nicht wahr



Florian Aigner zeigt auf faszinierende und leicht verständliche Weise, dass all unsere Sinneseindrücke auf physikalischen Prozessen beruhen. Farben, Klänge, Gerüche oder Wärme existieren jedoch nicht einfach so in der Welt – erst unser Gehirn macht daraus die Wirklichkeit, die wir erleben. Mit spannenden Beispielen aus Physik, Biologie und Technik erklärt er, warum wir die Welt nicht direkt wahrnehmen und wie der Mensch seine Sinne durch Wissenschaft und Technologie sogar erweitern kann.
Ein kluges, unterhaltsames Buch über eine der größten Fragen überhaupt: Was ist Wirklichkeit – und wie erschaffen wir sie in unserem Kopf?

25 Euro

Die letzten zehn Sekunden



Auf einer Landstraße kollidiert das Fahrzeug der fünfköpfigen Familie Cassidy-Shaw mit einem entgegenkommenden Wagen. Die Familie überlebt, zwei Fremde sterben. Der siebzehnjährige Charlie saß auf dem Fahrersitz, doch gesteuert wurde der Minivan von einem System, das menschliche Fehler vermeiden soll. Mit psychologischer Schärfe und erzählerischer Wucht führt dieser Roman unsere Gegenwart an ihre ethischen Grenzen – und stellt Fragen nach Schuld, Sühne und Vergebung, wenn KI Menschenleben kostet.

26 Euro
Erhältlich ab Mitte Oktober

Pony Show



Eine mächtige Verlegerin, ein verschwundener Mitarbeiter und ein Mordverdacht, der die Öffentlichkeit spaltet: Während ganz Deutschland über Bettys Schuld urteilt, kämpft ihr Anwalt um die Wahrheit. Ein spannender Justizthriller über Macht, Manipulation und die Frage: Wie verhandelbar ist die Wahrheit?

25 Euro
Erhältlich ab Mitte Oktober

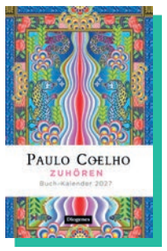
Guten Morgen, schönes Wetter heute



Ina hofft bei jeder neuen Liebe, dass diesmal alles anders wird. Mit ihrem Sohn Henry lebt sie in der Siedlung »Am Kastanienbaum«, wo viele Menschen trotz Nähe einsam sind und sich nach Verbundenheit sehnen. Als Baggerfahrer Paco eine Weltkriegsbombe entdeckt, verändert sich das Leben in der Siedlung. Die Menschen kommen einander näher, und Ina begegnet dem Mann, mit dem tatsächlich alles anders ist.

23 Euro

Zuhören – Buchkalender 2027



Zuhören – das ist das Thema von Paulo Coelhos neuem Begleiter durch die Höhen und Tiefen des Alltags. Seine Bücher lehren uns, wach zu sein für neue Begegnungen und die Abenteuer, die das Leben für uns bereithält.

20 Euro

Wir führen eine große Auswahl an unterschiedlichen Kalendern für 2027

Lego – Die Welt ist voller Träume



Billund, 1924: Nach einem schweren Schicksalsschlag kämpft der Tischler Ole Kirk Christiansen darum, seine vier Söhne zu versorgen und seine Werkstatt zu retten. Mit Mut, Unterstützung seiner Haushälterin Sofie und seines Sohnes Godtfred wagt er einen Neuanfang: Er beginnt, Holzspielzeug herzustellen. Aus bunten Tieren, Autos und Bauklötzen entsteht die Marke LEGO – und der Anfang einer einzigartigen Erfolgsgeschichte.

17 Euro

Verdammt harte Nüsse: Ein Bauer sucht seinen Weg



Ein fränkischer Bauernhof im Wandel der Zeit: Fritz Stiegler erzählt ehrlich, humorvoll und voller Leben von den Herausforderungen der Landwirtschaft, dem Miteinander der Generationen und existenziellen Rückschlägen. Zugleich zeichnet er den außergewöhnlichen Weg eines Landwirts nach, der sich als Musical- und Romanautor immer wieder neu erfindet und mit der Besteigung des Kilimandscharo einen großen Traum verwirklicht.

24 Euro

Heiter überwintern



Dieser Band versammelt zahlreiche humorvolle und unterhaltsame Geschichten renommierter Autorinnen und Autoren, die Licht und Wärme in die dunklere Jahreszeit bringen. Unbeschwerte Erzählungen, die für wohltuende Auszeiten sorgen.

15 Euro

FrankenBiss



Paul Flemming bekommt den Auftrag, Werbefotos für den neuen Nürnberger Escape-Room Dracula's Chamber zu machen. Als er dort eintrifft, findet er den Besitzer tot auf – kreidebleich und mit Bisswunde am Hals. Paul ist entsetzt und stürzt sich an der Seite von Hauptkommissarin Jasmin Stahl in die Ermittlungen. Die Spur führt zu einer Flugreisegruppe aus dem rumänischen Kronstadt, in dessen Nähe das als Dracula-Burg bekannte Schloss Bran liegt. Wie Paul erfährt, befand sich an Bord des Flugzeugs auch ein Sarg …

16 Euro

Silberküste



Auf einer einsamen Waldstraße wird eine Krankenschwester tödlich angefahren. Schnell gerät ihr gewalttätiger Ehemann unter Verdacht, doch Commissaire Luc Verlain entdeckt bald eine andere Spur: Die Tote hatte zu einer Reihe mysteriöser Todesfälle unter Senioren an der Côte d'Argent recherchiert. Kurz vor Weihnachten führen die Ermittlungen Lucs Team in ein Kloster, in dem ein charismatischer Priester die Fäden zu ziehen scheint. Ein rätselhafter und berührender Fall vor der Kulisse des schneereichsten Winters seit Jahrzehnten.

20 Euro

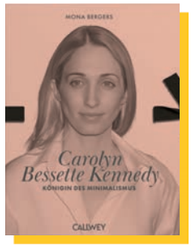
Blendwerk



Für Kluftinger läuft es alles andere als rund: Kaum in den Gemeinderat gewählt, muss er sich mit seinem Erzrivalen Langhammer herumschlagen, da wartet schon der nächste Fall. Eine Allgäu-Influencerin wird tot in der Schlucht des Eistobels gefunden. War es ein tragischer Unfall oder kaltblütiger Mord? Um die Wahrheit herauszufinden, taucht Kluftinger in die Welt der sozialen Medien ein. Hinter perfekten Bildern, Likes und Followern entdeckt er Neid, Hass und erbitterte Konkurrenz. Doch dort spielt kaum jemand mit offenen Karten.

25 Euro
Erhältlich ab Anfang Oktober

Carolyn Bessette Kennedy: Königin des Minimalismus



Carolyn Bessette-Kennedy prägte einen Stil, der durch seine Schlichtheit bis heute fasziniert. Dieses Buch versammelt ikonische Bilder ihres Looks und zeigt, wie klare Silhouetten, reduzierte Farben und sorgfältig gewählte Details zu einem unverwechselbaren Erscheinungsbild wurden. Von ihrer Zeit bei Calvin Klein bis zu ihren prägendsten Outfits, Accessoires und Beauty-Looks zeichnet es die Entwicklung eines Stils nach, der ohne Trends oder Inszenierung auskam. Gleichzeitig wird deutlich, warum ihr Einfluss bis heute in zeitgenössischer Mode und aktuellen Kollektionen spürbar ist.

39,95 Euro
Erhältlich ab Ende Oktober

Auserzählt?



Richard David Precht stellt die radikalste Frage unserer Zeit: Wenn Künstliche Intelligenz nicht nur schneller denkt, sondern auch schöpferischer arbeitet als der Mensch – was bleibt dann von Kultur? In seinem neuen Essay entwirft Precht ein eindringliches Szenario vom Ende der geistigen Selbstverwirklichung. Wo früher Kunst, Bildung und Kreativität Sinn stifteten, herrscht nun die Sofortness der Maschine. KI ersetzt nicht nur Arbeit, sondern das Erzählen, das Verstehen, das Menschsein selbst. Auserzählt? ist ein leidenschaftliches Plädoyer gegen die Selbstabschaffung des Geistes – und eine Einladung, neu über Sinn, Schönheit und Freiheit in einer algorithmischen Welt nachzudenken.

20 Euro
Erhältlich ab Mitte Oktober

111 Mal lecker essen in und um Nürnberg



Kulinarische Lieblingsorte für Menschen mit Appetit auf mehr. Der etwas andere Restaurant-Guide für alle, die Nürnberg genussvoll entdecken möchten. Vom Wirtshaus und Keller über Ausflugslokale bis zu Fine Dining, vom Asia-Imbiss bis zu versteckten Geheimtipps und coolen Cafés.

18,95 Euro
Erhältlich ab Anfang Oktober

111 Brot Mythen die sich verkrümeln können



Deutschland ist Brotland Nummer 1 und trotzdem halten sich unzählige Mythen rund um unser Lieblingsnahrungsmittel. Lutz Geissler räumt mit Irrtümern auf, liefert überraschende Aha-Momente und zeigt fundiert, verständlich und mit viel Humor, was wirklich stimmt. Ein unterhaltsamer Ratgeber für Brotliebhaber und Hobbybäcker voller spannender Fakten, praktischer Backtipps und faszinierender Einblicke in die deutsche Brotkultur.

19,95 Euro
Erhältlich ab Anfang Oktober

Super Easy Sauerteig



Marcel Paa, der erfolgreichste YouTube-Bäcker im deutschsprachigen Raum, zeigt in seinem neuen Backbuch, wie Sauerteigbrot sicher gelingt. Schritt für Schritt führt der Brotsommelier vom ersten Sauerteigstarter bis zum perfekten Brot. Mit leicht umsetzbaren Rezepten für Brötchen, Ciabatta oder Pizza, verständlichen Erklärungen und praxisnahen Anleitungen wird Sauerteigbacken zum Kinderspiel. Ideal für Einsteiger und alle, die ihr Können auf das nächste Level heben möchten.

32 Euro

High Hydration



Claudio Perrando zählt zu den weltweit führenden Experten für Sauerteig und High-Hydration-Teige. Von Baguette, Pizza und Ciabatta bis zu Brioche und Panettone: Seine Methoden ermöglichen luftige, aromatische Backwaren auf Profi-Niveau – auch im heimischen Ofen. In diesem Buch vermittelt er sein Wissen verständlich und praxisnah in zwei aufeinander aufbauenden Stufen: vom soliden Fundament für ambitionierte Hobbybäcker bis zum vertiefenden Level für Perfektionisten. Ein unverzichtbares Buch für alle, die Brot und Feingebäck meisterhaft beherrschen möchten.

46 Euro
Erhältlich ab Ende Oktober

Lebkuchen



Ein Klassiker voller Geschichte und Geschmack.
Der Duft von Gewürzen, Nüssen und Honig macht Lebkuchen seit Jahrhunderten zu einem besonderen Genuss. Siegfried Zelnhefer nimmt seine Leser mit auf eine spannende Reise durch die Geschichte und Kultur dieses traditionsreichen Gebäcks. Er beleuchtet handwerkliche und industrielle Herstellung, stellt regionale Spezialitäten aus Deutschland und aller Welt vor und lädt mit Rezepten sowie stimmungsvollen Fotografien zum Entdecken und Nachbacken ein.

28 Euro

Matcha



Entdecken Sie die Power von Matcha! Social-Media-Star Samira Dang (@samtatsytreats) nimmt Sie mit in die faszinierende Welt des grünen Goldes. In diesem Buch teilt sie ihr geballtes Wissen aus unzähligen „Matcha Mondays“ und zeigt, wie einfach es ist, das Trendgetränk in Ihren Alltag zu integrieren. Hier finden Sie von der richtigen Qualität über die perfekte Zubereitung bis hin zu genialen Rezepten alles. Machen Sie Schluss mit bitterem Pulver und entdecken Sie, wie cremig, vielseitig und lecker Matcha sein kann!

14,99 Euro
Erhältlich ab Mitte Oktober

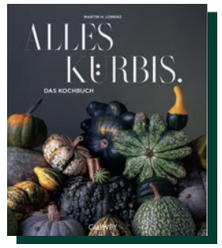
Simple Too



Für die Millionen Hobbyköchinnen und -köche, die Ottolenghis SIMPLE geliebt haben: Entdecken Sie, dass genussvolles Kochen auch weiterhin eines sein kann: SIMPLE TOO. Mit 135 Rezepten von Frühstück bis Dinner bringen Sie neue Impulse von Yotam Ottolenghi direkt in Ihren Alltag. Im Zentrum jedes Rezepts steht die Einfachheit. Dieses Buch zeigt, dass selbst die simpelsten Gerichte voller Geschmack und Freude stecken können.

40 Euro

Alles Kürbis



Kaum ein Gemüse ist so vielseitig wie der Kürbis. Dieses Buch präsentiert ihn als eigenständigen Star der saisonalen Küche. 70 ausgewählte Rezepte renommierter Spitzenköchinnen und Spitzenköche zeigen seine ganze Bandbreite: mal puristisch, mal raffiniert, stets gut nachkochbar. Ergänzt durch Wissen zu Sorten, Anbau, Lagerung und Zubereitung entsteht weit mehr als ein Kochbuch: Es ist Inspiration, Nachschlagewerk und Standardwerk für alle, die Kürbis das ganze Jahr über neu entdecken möchten.

45 Euro

Meine große Strickschule



Marisa Nöldeke alias Maschenfein erklärt in diesem fundierten Grundlagenwerk Schritt für Schritt alles Wissenswerte über das Stricken. Von den Grundtechniken über verschiedene Strick-Muster bis hin zu englischen Abkürzungen ist alles in diesem übersichtlichen Nachschlagewerk enthalten, was Strickanfänger, aber auch Fortgeschrittene, benötigen. Außerdem sind 50 tolle Strickmuster und spannende Projekte, wie Schal, Cardigan, Stricktäschchen oder Kuscheldecke in dem Buch enthalten. Das Stricken kann beginnen!

28 Euro

Rauhnächte – Das Workbook



Die 12 Nächte zwischen Weihnachten und dem Dreikönigstag gelten seit Jahrhunderten als besondere Zeit der Besinnung, Transformation und spirituellen Einkehr. Jede der zwölf Nächte steht symbolisch für einen Monat des kommenden Jahres und lädt dazu ein, innezuhalten, Altes loszulassen und neue Wünsche sowie Ziele zu definieren. Dieses liebevoll gestaltete Buch begleitet Sie durch diese magische Zeit. Dank verständlicher Erklärungen eignet sich das Buch sowohl für Anfänger als auch für erfahrene spirituell Interessierte, die ihre Verbindung zu den alten Traditionen vertiefen möchten.

18 Euro
Erhältlich ab Mitte Oktober

Stricktraum und Plätzchenduft



In 24 adventlichen Kapiteln entfaltet sich eine liebevoll erzählte Romanze zwischen Glühweinduft, Lichterglanz und Wollknäueln. Eine stimmungsvolle Kreativ-Romance, die Sie Tag für Tag durch den Advent begleitet. Als besondere Überraschung enthält der Adventskalender-Roman einen kreativen Knit-Along (KAL). Die beliebte Designerin Kerstin Balke (@stine-und-stitch) hat einen traumhaften Muster-Schal exklusiv zu dieser Geschichte kreiert und am Ende des 24. Kapitels können Sie Ihr fertiges Advents-Strickprojekt in den Händen halten.

16,99 Euro

Kaminträume im kleinen Strickladen in den Highlands



Der Duft von Kräutern und Tee erfüllt Callwell. Maighread und Joshua freuen sich auf ihr erstes Kind, kämpfen jedoch mit der Angst vor einem weiteren Verlust. Während Maighread Halt bei ihren Freundinnen findet, sucht Joshua nach Antworten in seiner Vergangenheit. Gleichzeitig entdeckt Owen seine Leidenschaft für Gin und hütet ein Geheimnis mit weitreichenden Folgen. Zwischen Freundschaft, Liebe und Neuanfängen wird Callwell erneut zum Ort, an dem Träume wahr werden.

14 Euro

Unser Geschenktipp für alle Strickbegeisterten:
Susanne Oswald ist am Donnerstag, 21.10.2027 zu Gast auf unserer Kulturbühne.
Siehe S. 77

MONI

Der Advent wird kreativ und spannend: Dieser Cosy-Crime-Kalender verbindet eine winterliche Kriminalgeschichte mit einem Knit-Along-Community-Projekt. Das tolle daran finde ich, dass sich tägliche Leseabschnitte mit neuen Mustern zu einem stimmungsvollen Projekt für die Adventszeit verbinden.

17 Euro

Masche, Mord und Mistelzweig



Lavendelzeit in der Provence



MIRJAM

Die Autorin hat viele Jahre in Frankreich gelebt und hat für ihren Roman die wunderschöne Provence als Schauplatz großer Gefühle gewählt. Ich empfehle dieses Buch allen, die sich im Herbst, wenn das Wetter beginnt ungemütlich zu werden, nochmal wegträumen möchten.

12 Euro





MANCINI

„Eine exzellente Pasta beginnt nicht in der Küche, sondern auf dem Feld“

Spitzenqualität von Mancini: Der Ferrari der Pasta

Massimo Mancini ist sowohl Pastahersteller als auch Hartweizenanbauer. Den Grundstock hat sein Großvater Mariano als Weizenbauer und Gründer des landwirtschaftlichen Betriebs Azienda Agricola Mancini 1938 gelegt. So stellt seit 2010 die Nudelfabrik Mancini Pastificio Agricolo in der italienischen Region Marken, ihre Pasta ausschließlich aus dem Weizen, der direkt auf den eigenen Feldern in der Umgebung angebaut wird, her.

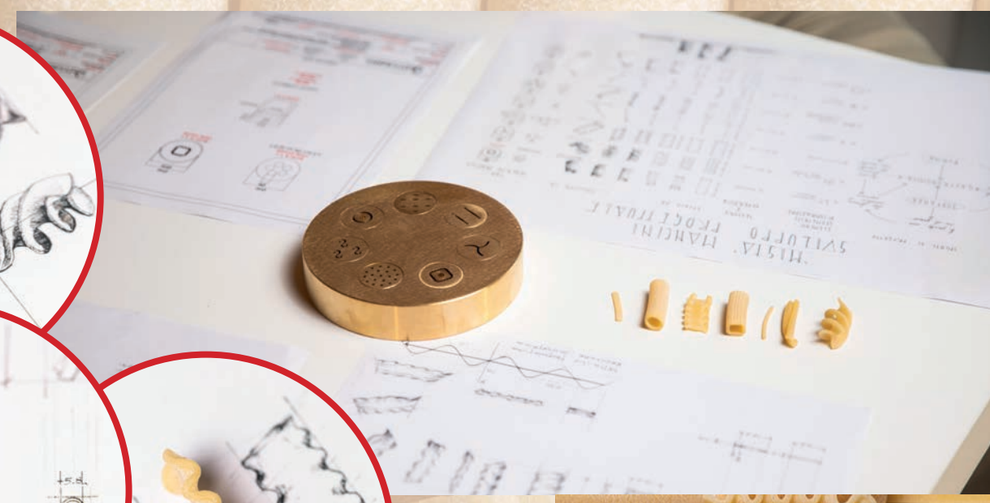
Mit viel Überlegung und in Zusammenarbeit mit dem erfahrenen Pastameister Cesare Morettoni ist Mancini immer auf der Suche nach den optimalen Bedingungen für ausgezeichnete Pasta. Was ihn dazu bewog, sein Pastificio hinein in die Felder zu bauen, war nicht nur die Nähe zum Weizen, sondern auch die gute Luft, die in der Herstellung zur Belüftung und beim Trocknen eine so große Rolle spielt. Das frisch gemahlene Mehl wird so schnell wie möglich verarbeitet. Es wird mit Quellwasser aus den Monti Sibillini gemischt (30%) und der Teig langsam durch runde Bronzemodeln gepresst, was ihm eine raue Oberfläche verleiht, die besonders viel Sauce aufnimmt. Im Gegensatz zu industriell hergestellten Nudeln, die innerhalb weniger Stunden getrocknet werden, lässt Mancini seine Pasta je nach Sorte zwischen 24 und 44 Stunden bei niedrigen Temperaturen trocknen. Diese schonende Trocknung sorgt für eine unvergleichliche Bissfestigkeit und Qualität.

Nudeln
versch. Sorten
je 5,99









Was macht Pasta Mancini so einzigartig?

1. Ausschließliche Verarbeitung von Hartweizen aus eigenem Anbau
2. Eigene, selektierte Weizensorten mit hohem Proteingehalt für Struktur und Elastizität
3. Frisch gemahlener Weizen – dreimal pro Woche – aus unmittelbarer Nähe, ohne Lagerung des Mehls
4. Schonende Langzeittrocknung bei niedriger Temperatur für Farbe, Aroma und Stabilität
5. Formgebung in Bronze für optimale Saucenbindung und charakteristische Textur
6. Klarer, typischer Geschmack nach frischem Getreide mit Biss





Tissage Moutet



Botschafter eines einzigartigen Handwerks

Das Abenteuer begann im Jahr 1874, als Jean-Baptiste Moutet das Stoffgeschäft „Au coin de la rue“ im Zentrum von Orthez, einer Kleinstadt im Südwesten Frankreichs, erwarb. Überzeugt davon, dass man nur aus eigener Erfahrung wirklich versteht, was zufriedene Kunden erwarten, gründete er 1913 eine eigene Weberei. Dort ließ er erstmals selbst „Coutils“ fertigen – robuste Leinenstoffe aus den Pyrenäen, die vor allem für hochwertige und langlebige Kleidung verwendet wurden.

Sein Sohn Georges führte diese Vision weiter und entwickelte die Weberei Schritt für Schritt zu einer Manufaktur, die sich auf hochwertige Tischwäsche spezialisierte.

Über fünf Generationen hinweg hat die Familie Moutet ihr Wissen bewahrt, ihre Handwerkskunst verfeinert und zugleich den Mut bewiesen, neue Wege zu gehen. Als Benjamin Moutet im Jahr 2010 die Leitung des Familienunternehmens übernahm, verband er die tiefe Verwurzelung in der Heimat mit einer internationalen Perspektive. Heute finden die außergewöhnlichen Kreationen aus Orthez ihren Weg in Küchen und auf Tische in aller Welt – und tragen überall ein Stück französischer Lebensart in sich.

Jedes Tuch, jede Serviette und jedes Heimtextil erzählt von dieser Geschichte. Traditionelles Webhandwerk verbindet sich mit zeitgenössischem Design zu Kollektionen von zeitloser Eleganz. In enger Zusammenarbeit mit renommierten Designern und Künstlern entstehen Entwürfe, die Kreativität, Raffinesse und Authentizität vereinen und jeder Kollektion ihren unverwechselbaren Charakter verleihen.

Dabei ist die Weberei ihrer Heimat bis heute eng verbunden. In Orthez werden nicht nur Stoffe gefertigt, sondern auch Werte gelebt: Verantwortung für die Region, die Bewahrung eines einzigartigen Handwerks und die Weitergabe eines kostbaren Wissens von Generation zu Generation.



Kleine Servietten
7,99

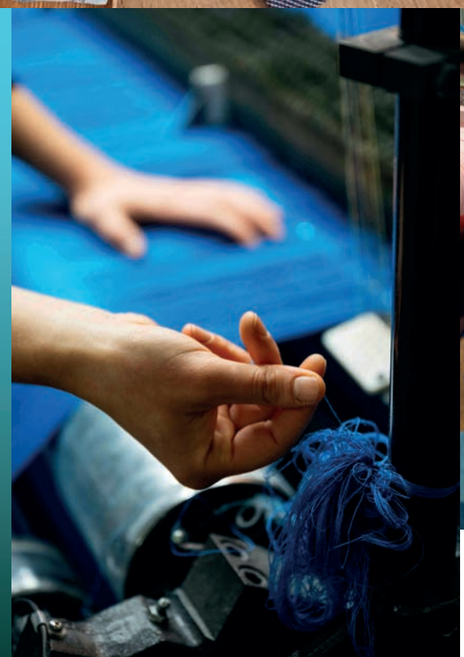


Großes Geschirrtuch
21,99

Große Geschirrtücher
ab 19,99

Servietten Set Flore (6 Stück)
55,99

Besonders außergewöhnlich ist die Vielfalt des handwerklichen Könnens: Die traditionellen baskischen Gewebe mit ihren charakteristischen Streifen und geometrischen Mustern sowie die kunstvollen, farbenreichen Jacquard-Stoffe entstehen auf unterschiedlichen Webstühlen – Schaft- und Jacquard-Webstühlen –, deren Beherrschung jeweils eigenes Fachwissen und jahrelange Erfahrung erfordert. Das Team um Benjamin Moutet, der das Familienunternehmen in fünfter Generation führt, vereint diese seltenen Fähigkeiten unter einem Dach. Nirgendwo sonst in Frankreich werden beide Webtechniken in einem einzigen Atelier gepflegt, und nirgendwo sonst werden sämtliche bis zu 17 Arbeitsschritte nicht nur ausgeführt, sondern auch mit derselben Hingabe gelehrt und weitergegeben. So bleibt ein außergewöhnliches Kulturerbe lebendig – Faden für Faden, Generation für Generation.





BIALETTI

Der Geschmack Italiens seit 1933



Bialetti wurde 1919 von Alfonso Bialetti im piemontesischen Ort Crusinallo gegründet. Anfang der 1930er Jahre entwickelte er die Moka Express. Die Inspiration bekam er von einer damals verbreiteten Waschkessel-Konstruktion, bei der heißes Wasser durch Druck nach oben gedrückt wurde.

Seine Idee war revolutionär: Kaffee sollte zu Hause einfach, günstig und mit wenig Aufwand zubereitet werden. Die Kanne bestand aus Aluminium und hatte die bis heute charakteristische achteckige Form, die die Wärme gut verteilt und ihr unverwechselbares Aussehen verleiht.

In den 1950er- und 1960er- Jahren wurde unter seinem Sohn Renato die Moka Express zu einem festen Bestandteil italienischer Haushalte.

Heute zählt die Moka Express zu den Meilensteinen des Industriedesigns. Sie ist unter anderem in der Sammlung des Museum of Modern Art (MoMA) in New York vertreten und ist bis heute ein Symbol der italienischen Kaffeekultur.



Bialetti

Espressokanne rosa, klein
49,99

Espressokanne Dolce&Gabbana für Induktion, klein
109,99

Espressokanne weiß, klein
49,99

Espressokanne Dolce&Gabbana, klein
89,99

Espressokanne schwarz, klein
49,99

Bialetti

Espressokanne weiß, groß
64,99

Espressokanne rot, groß
64,99

Espressokanne schwarz, klein
49,99

Milchaufschäumer (2 Aufsätze)
29,99

Espressobohnen Classico 250 g
9,99

Viani Tartufi 200 g
15,95

Zafferano Lampe Poldina
119,95

Saint Barth T-Shirt
99,99

PAD Kissenhülle
59,95

Buch „Gebrauchsanweisung für Italien“
16.-

Oma wusste es längst: Lavendel kann mehr

Wajos

Gewürzsalz Provence 75 g
4,99

Zitronen Lavendel Crema 250 ml
11,95

Grapefruit Lavendel Spritz (alkoholfrei) 0,75 l
7,99

Solwang Wischtücher 3-er Set
14,95

Nachtmann Glas
9,99

Garnier-Thiebaut Geschirrtuch
17,95

Buch „Provence“
32.-

Tee Lola Lavendel 100 g
8,99

Grün & Form Tasse
9,99

Plantes & Parfums

Duftkerze Lavendel
24,99

Raumduft Lavendel
29,99

Eau de Toilette Lavendel 100 ml
39,99

Eau de Toilette Lavendel 30 ml
15,99

Grün & Form Teller 16 cm
14,95

Florex

Schafmilchseife Lavendel 150 g
7,99

Flüssigseife Lavendel 500 ml
12,95

Handcreme Lavendel 75 ml
10,99

Plantes & Parfums Metalldose

Seife Lavendel 100 g
Handcreme Lavendel 30 ml
Duftsäckchen mit Lavendelblüten
29,99

Personalisierte Geschenkkörbe

Für alle, die uns am Herzen liegen

Ob Familie, Freunde oder Kollegen – unsere personalisierten Geschenkkörbe machen Schenken ganz einfach.

Franzi



Für meine Verwandtschaft aus Kiel, die uns jedes Jahr besucht, ist der „Allmächd"-Korb das perfekte Weihnachtsgeschenk. Ihre Sommerferien verbringen sie am liebsten bei uns im Garten, in den fränkischen Freibädern und bei gemeinsamen Abenden in den gemütlichen Biergärten der Region. Die Kerze „Franken im Herzen" ist dabei ein augenzwinkernder Gruß an meine norddeutschen Lieblingsmenschen.

YUP! „Beer" Täschchen	24,95
Microplane Zester	24,95
Buch „Gessn wird derhamm!"	28.-
„Allmächd" Fränkisches Dialekt-Quiz	16,95
SoulSpice Gewürzsalz 55g	10,95
Candle Guy Duftkerze „Franken im Herzen"	24,95
Solwang Wischtücher 3er Set	14,95
Wajos Gartenkräuteröl 250ml	13,95

Barbara



Zur Geburt möchte ich gerne etwas schenken, das von Herzen kommt und die werdende Mutter und ihr Baby willkommen heißt.

Mein persönliches Highlight ist das Geburtslicht der Allgäuer Kräuterwerkstatt. Ich finde die Idee schön, damit einen ganz besonderen Moment rund um die Geburt zu begleiten und der Familie ein warmes Licht für diese neue, aufregende Zeit mitzugeben.

Jellycat Kuscheldecke Bär	84,95
Allgäuer Kräuterwerkstatt Geburtslicht	32,95
Kuschel-Stoffbuch „Wilde Tiere"	14.-
Grafikwerkstatt „Hallo Baby" Karte	3,49
Räder Glückskästchen Hello Baby	11,95
Sigibaby Gans	12,95

Leon



Looplabb Lesebrille	29,95
Wajos „Alter Willi" 200ml	16,95
Buch „Der große Rätselspaß für Rentner"	12.-
L'Erbolario Parfum Ginepro Nero 50ml	41,95
Buch „Die Langeweile stirbt zuletzt"	12.-
L'Erbolario Rasierschaum 200ml	16,95
Goorin Bros Cap	49,99

Für meinen Opa habe ich einen vielseitigen Geschenkkorb ausgewählt. Er löst leidenschaftlich gern Rätsel und ist neuen Modetrends gegenüber immer aufgeschlossen. Mit der tierischen Enten-Cap unterm Weihnachtsbaum ist schon jetzt für Lacher und den ein oder anderen geflügelten Wortwitz gesorgt.

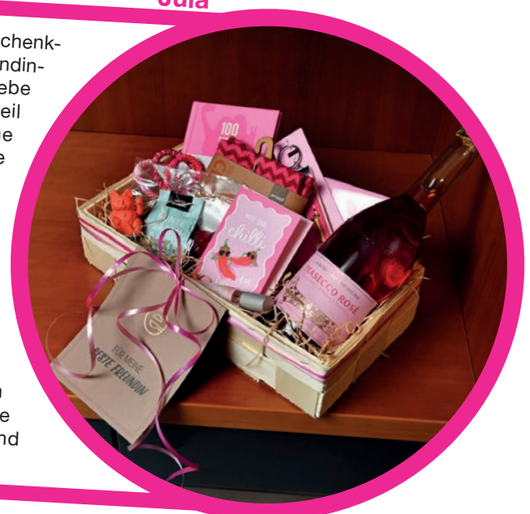


Jula



Lucky Cat Solar neon-orange	12,95
Bunte Bären Bande Frucht-Bärchen	32,95
KKNEKKI	je 3,30
Buch „100 Dinge die beste Freundinnen einmal im Leben getan haben sollen"	10.-
PAD Spültuch 2er Set	16,99
Depesche Perfect Match Schlüsselanhänger	9,95
Knall&Bunt Karte	2,99
Plantes & Parfums Eau de Toilette Hibiscus 30ml	15,95
Manufaktur Jörg Geiger Teasecco Rosé (alkoholfrei)	17,99
Gift Company Untersetzer „Cheers"	6,99

Für mich ist dieser Geschenkkorb einfach Beste-Freundinnen-Energie pur! Ich liebe die bunte Mischung, weil einfach so viele kleine Dinge dabei sind, die perfekt zu uns passen. Besonders die Lucky Cat in Neon Orange habe ich für meine beste Freundin ausgesucht, weil die Farbe für Energie, Lebensfreude und Motivation steht und genau das verbinde ich mit ihr. Zusammen lachen, tanzen und einfach gute Laune haben. Genau dafür sind beste Freundinnen da!



Christian



Für meinen Vater habe ich einen Geschenkkorb mit der Aufschrift „Für den besten Mitarbeiter" ausgesucht. Nach unserer Hausrenovierung ist das durchaus ernst gemeint: Kein anderer hat so viele Stunden investiert, mit angepackt und Lösungen gefunden wie er. Die Auszeichnung hat er sich also redlich verdient. Da er außerdem ohne Kaffee nur halb so gerne arbeitet, rundet die Kaffee-Tasse „Simply the Best" das Geschenk perfekt ab.

Depesche Perfect Match Schlüsselanhänger	9,95
ASA Tasse	16,95
Bialetti Espressokanne für Induktion	69,99
Stadt-Land-Vollpfosten Job Edition	12,95
Bialetti Espresso Intenso 250g	9,99
Colour up Mini-Kalender	4,99




mahlZEIT!

Gute Dinge haben eine gute Herkunft

WAJOS · DOHR AN DER MOSEL
Für unsere Salatdressings und Saucen verwenden wir ausgewählten Essig von Wajos.

TEESOMMELIER DAVID CASPI · NEUBEUERN
Unser Tee und unser Eistee werden von Teesommelier David Caspi individuell für uns zusammengestellt.

HÜHNERHOF KREUZER · VOGTSREICHENBACH
Unsere Eier kommen von glücklichen Hühnern, direkt vom Hühnerhof Kreuzer.

BÄCKEREI & KONDITOREI STREICHER · GROSSHABERSDORF
Unsere Brötchen werden von der Bäckerei Streicher mit viel handwerklicher Tradition gebacken.

ESPRESSONE · CADOLZBURG
Unser biozertifizierter und fair gehandelter Kaffee kommt von Espressone aus Cadolzburg.

BIENENVOLK · ZIRNDORF
Unser Honig kommt direkt von unserem eigenen Bienenvolk in Zirndorf.

IMKER ACHIM HAHN · GROSSHABERSDORF
Zusätzlichen Honiggenuss liefert uns Imker Achim Hahn aus Großhabersdorf.

ROSA KUH HOFMOLKEREI · OBERMICHELBACH
Unsere Milch stammt von der Rosa Kuh Hofmolkerei und steht für regionalen Milchgenuss.

ERIKA ELSBERGEN · NÜRNBERG
Unser Obst und Gemüse beziehen wir frisch und sorgfältig ausgewählt aus der Region.

OBSTBAU WINKLER · GUSTENFELDEN
Unsere Marmeladen entstehen aus den Früchten des Obstbaus Winkler und bringen fruchtigen Genuss auf den Tisch.

WÜRTH BIOKÄSE & FEINKOST · SCHWABACH
Unser Käse kommt von Würth Biokäse & Feinkost und bereichert unser Sortiment mit ausgewählten Spezialitäten.



Echter Genuss beginnt für uns im mahlZEIT! bei Produkten, deren Herkunft wir kennen. Deshalb setzen wir auf viele regionale Partner, die ihr Handwerk mit Leidenschaft, Erfahrung und viel Sorgfalt ausüben. Hinter jedem Ei, jedem Brötchen und jeder Tasse Kaffee stehen Menschen und Betriebe, denen wir vertrauen. Kurze Wege, persönliche Beziehungen und ausgewählte Zutaten sorgen für Qualität, die man schmecken kann.

Unser mahlZEIT! Team



Team mahlZEIT!
Mario



Supermario Er taucht lautlos auf, erledigt jede Aufgabe in Rekordzeit und ist schon wieder verschwunden, bevor jemand überhaupt merkt, dass er da war.

Lieblingsessen
Smashed Cheeseburger

Erledigt jede Aufgabe blitzschnell und zuverlässig – fast so, als könnte er sich teleportieren.

© 2026 Eberhard Wigner GmbH & Co. KG 07/16

Team mahlZEIT!
Victoria



Vertrauen Auf sie kann man sich immer hundertprozentig verlassen! Sie ist der absolute Ruhepol. Einzigartig in ihrer Art und in ihrem Wesen.

Lieblingsessen
Mademoiselle Brie

Gibt dem Team mit ihrer ruhigen und verlässlichen Art jederzeit das Gefühl, dass alles unter Kontrolle ist.

© 2026 Eberhard Wigner GmbH & Co. KG 09/16

Team mahlZEIT!
Kristin



Alleskönnerin Sie ist unsere Universal-Fachkraft. Egal ob Vorbereitung oder spontane Herausforderung im Tagesgeschäft - Sie unterstützt überall dort, wo sie gebraucht wird.

Lieblingsessen
Eggs Benedict

Springt überall ein, behält den Überblick und findet für jede Herausforderung die passende Lösung.

© 2026 Eberhard Wigner GmbH & Co. KG 09/16

Team mahlZEIT!
Andrea



Fels in der Brandung Mit ihr im Team hat man immer das sichere Gefühl, dass alles in besten Händen ist. Wenn sie am Start ist, dann läuft einfach alles super!

Lieblingsessen
Pommes, aber auch Eggs Benedict

Ist die Konstante, auf die sich das ganze Team verlassen kann – egal, wie turbulent der Tag wird.

© 2026 Eberhard Wigner GmbH & Co. KG 13/16

Team mahlZEIT!
Irina



Sonnenschein Mit ihrer freundlichen und herzlichen Art schafft sie eine angenehme Atmosphäre im Team. Gleichzeitig merkt man ihr jederzeit an, wie sehr sie ihre Arbeit liebt.

Lieblingsessen
Teriyaki Bowl

Bereichert den Arbeitsalltag ihrer Kolleginnen und Kollegen mit ihrer Freundlichkeit.

© 2026 Eberhard Wigner GmbH & Co. KG 14/16

Team mahlZEIT!
Marie



Praxis-Kompass Sie bringt mit ihrer pragmatischen Art oft genau die Impulse ein, die das Team weiterbringen.

Lieblingsessen
Eggs Benedict

Bringt die Dinge pragmatisch auf den Punkt und sorgt dafür, dass es vorangeht.

© 2026 Eberhard Wigner GmbH & Co. KG 15/16

Team mahlZEIT!
Shaaban



Herzlichkeit Er hat ein riesiges Herz und extrem viel Empathie – er ist immer da, wenn jemand Hilfe braucht und mit ihm kann man über alles reden. Selbst im größten Stress bleibt er in der Küche ruhig, gelassen und souverän.

Lieblingsessen
Crêpe und Himbeer-Zitronen-Pancakes

Schenkt jedem ein offenes Ohr und behält selbst dann die Ruhe, wenn rundherum längst Hektik ausgebrochen ist.

© 2026 Eberhard Wigner GmbH & Co. KG 16/16

Team mahlZEIT!
Marcel



Auf alles vorbereitet Wer denkt die Chinesische Mauer ist riesig, hat noch nicht Marcels "Mise en place" gesehen. Wenn ER vorbereitet, kann nichts schief gehen! Einfach eine Bank.

Lieblingsessen
Strammer Albert

Seine Vorbereitung ist so legendär, dass selbst spontane Überraschungen meistens schon eingeplant sind.

© 2026 Eberhard Wigner GmbH & Co. KG 10/16

Team mahlZEIT!
Catherine



Qualitätsanspruch Sie arbeitet unglaublich schnell und mit einem hohen Qualitätsanspruch. Mit ihrer zuverlässigen Art sorgt sie dafür, dass alles reibungslos läuft und die Gäste stets bestens versorgt sind.

Lieblingsessen
Eggs Benedict

Verbindet beeindruckendes Tempo mit höchster Sorgfalt und sorgt dafür, dass jedes Detail stimmt.

© 2026 Eberhard Wigner GmbH & Co. KG 12/16

Team mahlZEIT!
Mahmoud



Offenheit Er geht offen auf Neues zu, nimmt Feedback konstruktiv an und setzt es direkt um. Besonders beeindruckend ist, wie schnell er Fortschritte beim Erlernen der deutschen Sprache macht.

Lieblingsessen
Avocado Mash mit Lachs und Teriyaki Hähnchen

Beweist jeden Tag, dass Neugier und Mut die schnellsten Wege sind, über sich hinauszuwachsen.

© 2026 Eberhard Wigner GmbH & Co. KG 11/16

Die Kolleginnen und Kollegen aus dem mahlZEIT!-Team haben sich gegenseitig ihre Superkräfte zugeschrieben.

Rückblick mahlZEIT! Events 2025/26







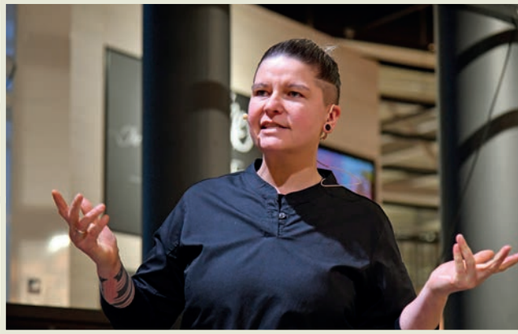























René Stein



Kulinarisch über den Tellerrand hinaus.

Im vergangenen Jahr durften wir in unserem Restaurant mahlZEIT! zahlreiche Gäste zu besonderen Genussabenden begrüßen. Gemeinsam mit geladenen Köchinnen und Köchen haben wir neue Geschmackswelten entdeckt, Menüs genossen und spannende Einblicke erhalten. Sie führten durch den Abend, erzählten von ihrer Arbeit und ihrer Leidenschaft und luden dazu ein, im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand zu blicken. Als Gastgeber durften wir Menschen zusammenbringen und Abende voller Genuss, Austausch und Begegnungen erleben. Ein Rückblick auf Veranstaltungen, die in Erinnerung bleiben.


Orhan und Orkide Tançgil


Diana Burkel





Wechselnde Wochenkarten sorgen
alle drei Wochen für frischen Wind
und wunderbare WOW-Geschmäcker
auf Ihrem Teller.

mahlZEIT! heißt Genusszeit

Mal Zeit nehmen für Genuss: Ob zum entspannten Frühstück, gemütlichen Brunch, für die wohlverdiente Mittagspause, eine Kaffeespezialität am Nachmittag oder eine kleine Auszeit zwischendurch: In unserem Restaurant mahlZEIT! treffen leckere Gerichte auf eine Atmosphäre zum Wohlfühlen.
Freuen Sie sich auf herzhafte und süße Speisen, feine Crêpes, frische Salate und saisonale Köstlichkeiten. Ergänzt wird unser Angebot durch eine abwechslungsreiche Wochenkarte, die immer wieder neue Genussmomente bereithält.
Wir laden Sie ein, den Alltag für einen Moment hinter sich zu lassen. Im Sommer genießen Sie unsere Gerichte in angenehm klimatisierten Räumlichkeiten oder auf der sonnigen Terrasse. Im Winter erwartet Sie eine wohlig warme Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.

Ob allein, mit Freunden, der Familie oder Kollegen: Im mahlZEIT! findet jeder seinen Lieblingsplatz für eine genussvolle Pause.



Sie möchten anderen eine Freude machen oder suchen noch das passende Geschenk?
Unsere mahlZEIT!-Gutscheine sind die ideale Geschenkidee für alle, die gutes Essen und gemeinsame Zeit schätzen. Verschenken Sie eine Auszeit voller Genuss und machen Sie aus gemeinsamen Momenten etwas ganz Besonderes.

Herzlich willkommen im mahlZEIT!



Avocado Mash mit Lachs

Leckere Lieblingsklassiker



Herzhafte Pancakes

liebevoll zubereitete Leckerbissen

Himbeer Zitronen Pancake



auf unserer Speisekarte

Süßes Brett



laden zum Genießen ein!


EVENTS

KUNST UND KULTUR VEREIN · 10 JAHRE

Programm von Oktober 2026 - Oktober 2027

- Multivisions-Show
- Live-Lese-Performance
- Genussabend
- Konzert

Alle aktuellen Termine auf einem Blick



Donnerstag, 01.10.2026
Martin Engelmann – Auf der Suche nach ITALIEN
Multivisions-Show
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro
Seite 70



Freitag, 09.10.2026
Wolf Küper – Nimm dir Zeit: Die Rückeroberung des guten Lebens. Eine Anstiftung.
Live-Lese-Performance
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro
Seite 71

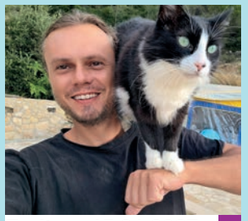


Freitag, 23.10.2026
Rock4 – „The Vocal Experience“ Reloaded (A Cappella-Rockkonzert)
A-Cappella-Konzert

Freitag, 30.10.2026
Stefan Leonhardsberger – Herzklopfen
Comedy



Montag, 09.11.2026
Mittwoch, 11.11.2026
MAKA Ramen
Genussabend
Einlass: 17 Uhr
Beginn: 17:30 Uhr
Preis: 55 Euro
Onlinepreis: 57 Euro
Seite 79



Freitag, 15.01.2027
Martin Klauka – Mit der Katze (weiter) um die Welt
Multivisions-Show
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro
Seite 70



Freitag, 22.01.2027
Alexander Huber – Zeit zum Atmen
Multivisions-Show
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 33 Euro
Onlinepreis: 35 Euro
Seite 72



Dienstag, 26.01.2027
AUSVERKAUFT
Dienstag, 09.02.2027
Diana Burkel – Ein Tisch voller Heimat
Genussabend
Einlass: 17 Uhr
Beginn: 17:30 Uhr
Preis: 55 Euro
Onlinepreis: 57 Euro
Seite 78



Donnerstag, 04.02.2027
Jörg Schmid – Brotverkostung mit Brotsommelier
Genussabend
Einlass: 17 Uhr
Beginn: 17:30 Uhr
Preis: 55 Euro
Onlinepreis: 57 Euro
Seite 78



Donnerstag, 25.02.2027
Frederic Levi & Band – Pop-Rock mit Seele
Konzert
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 35 Euro
Onlinepreis: 37 Euro
Seite 74



Freitag, 05.03.2027
Wladimir Kaminer – Die Kaminer Show
Live-Lese-Performance
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro
Seite 74



Freitag, 19.03.2027
Rock4 – „A VOCAL JOURNEY“
A-Cappella-Konzert
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 39 Euro
Onlinepreis: 41 Euro
Seite 75



Mittwoch, 07.04.2027
Prof. Dr. Volker Busch – Guten Morgen, Gehirn – Schwungvolle Gedanken für mehr Energie und Lebensfreude
Live-Lese-Performance
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 33 Euro
Onlinepreis: 35 Euro
Seite 76



Donnerstag, 14.10.2027
Rock4 „The Music of Queen: A Night At The Opera, 50th Anniversary“
A-Cappella-Konzert
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 39 Euro
Onlinepreis: 41 Euro
Seite 75



Donnerstag, 21.10.2027
Susanne Oswald – Lesen. Stricken. Geschichten und Gemeinschaft
Live-Lese-Performance
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro
Seite 77

Ihr Abend bei uns!

1. Ankommen und Sitzplatz reservieren
2. Geschmackvoll Essen oder Bummeln
3. Spitzenkünstler 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 reservieren. 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.













MARTIN ENGELMANN

Auf der Suche nach ITALIEN

Multivisions-Show
Donnerstag, 01.10.2026
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro





Von den leuchtenden Gipfeln der Dolomiten bis zum glitzernden Meer im Süden: Martin Engelmann nimmt Sie mit auf seine ganz persönliche Reise durch Italien – vom Karneval in Venedig über die sanften Hügel der Toskana bis in die ewige Stadt Rom. Dabei begegnet er Menschen, die ihre Geschichten von Sehnsucht, Glück und Hoffnung teilen, und erlebt Regionen voller unvergleichlicher Vielfalt – von Neapel und Pompeji über die Amalfiküste bis nach Sizilien und Sardinien.

Alles begann 2010, als Engelmann im Auftrag des Wochenmagazins „DIE ZEIT“ Südtirol fotografierte. Die majestätischen Dolomiten weckten Erinnerungen an Kindheit und Familienurlaube an der italienischen Adria. Daraus entstand eine jahrelange Spurensuche: zu Sehnsuchtsorten der Vergangenheit, aber auch zu neuen Entdeckungen, fotografisch und filmisch festgehalten.

„Auf der Suche nach Italien“ zeichnet ein opulentes Bild eines der schönsten Länder unserer Erde. Entstanden ist eine Ode an die Menschlichkeit, die Vielfalt und die Schönheit, die uns alle miteinander verbindet, wenn die Frage gestellt wird, was es wirklich bedeutet, Italien zu suchen und zu finden.

Zu Martin Engelmann: Er ist bekannt für seine langjährigen Reportageprojekte: Sein zehnjähriges Maya-Projekt erschien als Bildband bei der National Geographic Society und wurde u. a. in ORF, ZDF, 3sat und BR gezeigt. Zudem war er Gast bei „Markus Lanz“. Seine Filmdokumentation wurde auf Spiegel.TV und Spiegel Online veröffentlicht.

MARTIN KLAUKA

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

Multivisions-Show
Freitag, 15.01.2027
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro

Samtpfoten und heiße Reifen: Mit Katze Mogli von Indien nach Deutschland.
Martin Klauka ist kein gewöhnlicher Reisender: Wenn er mit seinem Motorrad die Welt erkundet, ist seine Katze Mogli immer an seiner Seite. Nach dem großen Erfolg seines SPIEGEL-Bestsellers „Einmal mit der Katze um die halbe Welt“ kehren die beiden auf vielfachen Wunsch zurück und erzählen von ihren nächsten außergewöhnlichen Abenteuern.
Was als Begegnung mit einem kleinen Straßenkätzchen in Marokko begann, entwickelte sich zu einer einzigartigen Freundschaft und einem außergewöhnlichen Reiseteam. Gemeinsam legten Martin und Mogli tausende Kilometer zurück und durchquerten Länder voller Kontraste – von Indien über Pakistan, Iran und den Kaukasus bis zurück nach Deutschland.
In seinem Multivisionsvortrag berichtet Martin Klauka eindrucksvoll von Begegnungen, Herausforderungen und besonderen Momenten unterwegs: von Wüsten, Großstädten und spektakulären Pässen, aber auch von den kleinen Geschichten, die ihre Reise so einzigartig machen. Immer dabei: Mogli, die „Prinzessin“, mit ihrem Kratzbrett und ihrer ganz eigenen Art, Türen und Herzen auf der ganzen Welt zu öffnen.
Spannend, ehrlich und mit viel Humor zeigt Martin, wie eine Katze zum perfekten Reisebegleiter werden kann und wie eine außergewöhnliche Freundschaft Grenzen überwindet. Begleitet werden Martin und Mogli von über 60.000 Menschen auf Instagram und Facebook unter @Motomogli.

Zu Martin Klauka: 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 circa 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.



Starke Nachfrage und oft gewünscht: Wieder bei uns!



Sein Buch ist bei uns erhältlich!

WOLF KÜPER

Nimm dir Zeit: Die Rückeroberung des guten Lebens. Eine Anstiftung

Live-Lese-Performance
Freitag, 09.10.2026
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro



Angeblich haben wir in unserer Wohlstandsgesellschaft alles, was wir brauchen. Statistiken zeigen jedoch: Wir versinken zwar im Überfluss, aber das Glück stagniert. Wie kann es also anders gehen? Wolf Küper untersucht, was wir für ein glückliches Leben wirklich brauchen. Basierend auf der aktuellen Glücks- und Zeitforschung und seinen persönlichen Begegnungen zeigt er: Was uns wirklich fehlt, ist Zeit. Ohne Zeit kein Glück. Aber wie geht das, wenn Zeit längst zur knappsten Ressource geworden ist?

Nimm. Dir. Zeit. ist ein scharfsinniges, mutmachendes Plädoyer für ein Umdenken zum Thema Zeit. Klug und humorvoll zeigt Wolf Küper, wie wir Zeit gestalten können, damit sie zu unserem Glück beiträgt. Denn ein wirklich gutes Leben versteckt sich weder hinter einer Paywall noch im Überfluss, sondern ist viel näher, als wir denken.

Zu Wolf Küper: Er arbeitete als Tropenforscher und als wissenschaftlicher Gutachter für die Vereinten Nationen, bevor ihm seine damals vierjährige Tochter die einmalige Chance gab, seine Bilderbuchkarriere vollständig aufzugeben und sich und seiner Familie den Traum von mehr gemeinsamer Zeit zu erfüllen.

Zusammen begab sich die Familie auf eine mehrjährige Reise um die Welt, von der Wolf Küper in seinem humorvollen und nachdenklichen Reisetagebuch Eine Million Minuten erzählte. Dieses wurde zum Bestseller, in mehrere Sprachen übersetzt, und eroberte 2024 als Kinofilm mit Karoline Herfurth und Tom Schilling in den Hauptrollen die deutschen Kinocharts.

Die Entscheidung für eine radikale Veränderung in seinem Umgang mit Zeit veränderte Wolf Küpers Leben und das seiner Familie für immer. Nach weiteren Familienreisen durch Asien und Australien und – laut Familie – durchwachsenem Erfolg als Hausmann war er 6 Jahre lang Lehrer in Südafrika. Zurzeit arbeitet er als Berater für Zeitqualität und Coach für Biografische Transformation (wäre aber auch gerne Surflehrer). Wolf Küper lebt in Kapstadt, Bonn und Aix-en-Provence.



Sein Buch ist bei uns erhältlich!

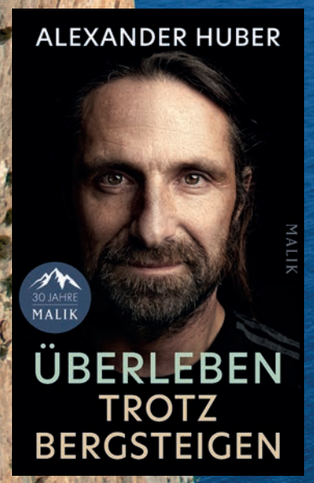
ALEXANDER HUBER

Zeit zum Atmen

Multivisions-Show
Freitag, 22.01.2027
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 33 Euro
Onlinepreis: 35 Euro

Alexander Huber bewegt sich in Grenzbereichen der vertikalen Welt, im elften Grad alpiner Wände wie auch an den großen Bergen der Welt. Der Extremkletterer zeichnet ein lebendiges Bild vom modernen Alpinismus, zeigt extremes Freiklettern in den Alpen, auf Sardinien wie auch in der Kälte und dünnen Luft der großen Höhe an den wilden Bergen Pakistans. Die unglaublichen Bilder, arrangiert mit faszinierenden Filmsequenzen und Musik, sind ein Erlebnis der besonderen Art. Als man Ende der 80er dem Alpinismus keine Zukunft mehr gab, weil jeder Gipfel schon bestiegen schien, da hatte man die Rechnung ohne die neue Generation der Kreativkletterer gemacht. Denn beim Alpinismus, wie ihn die Huberbuam verstehen, ist der Weg das Ziel. Dieser Weg führt über Grate und schwierige Wände und soll mal extrem schnell und mal unter Extrembedingungen gemeistert werden. Klettern im elften Grad – das ist Sport mit hoher physischer und psychischer Belastung. Die schwierigsten Kletterstellen solcher Routen erfordern ein ausgeprägtes Gefühl für die richtige Bewegung am Fels und ein enormes Kraftpotenzial. Alexander nimmt die Zuschauer mit auf die Reise zu einem 2500 Meter hohen Felspfeiler im Karakorum und zeigt ihnen spektakuläre Bilder am größten Überhang Europas auf Sardinien. Dazu kommt eine Begehung der Watzmann-Ostwand mit dem Vater und ein besonderes Musikprojekt am Heidenpfeiler in der Pfalz – alles das zeigt ein buntes Bild der Berge. Der Jüngere der zwei Huberbuam rückt damit die steile Bergwelt in ein neues Licht. Er zeigt seine schönsten und auch prägendsten Momente, die aus einem Zusammenspiel von Kreativität und Disziplin, aus gemeinsamen Zielen und bewussten Alleingängen entstehen. Die Passion Berg steht dabei als Metapher für das Leben und lässt Raum für Betrachtungen von beeindruckend bildgewaltigen Standpunkten: Zeit zum Atmen – denn es ist nicht der Berg, den man bezwingt, sondern immer nur das eigene Ich!

Zu Alexander Huber: *Er gehört zu den besten Bergsteigern und Kletterern unserer Zeit. Erste Erfolge gelangen dem Bergführer und Physiker im Sportklettern. Besonders bekannt wurde Huber durch seine Free-Solo-Begehungen. Er eröffnete weltweit die erste Sportkletterroute im oberen elften Grad. Die Route „Pan Aroma“ als Highlight im alpinen Felsen, die Freikletterrouten an den Bigwalls des Yosemite, die Erstbegehung der Westwand des Latok II und die Free-Solo-Durchsteigung der Direttissima an der Großen Zinne sind die Eckpfeiler seiner Bergsteigerkarriere. Mit seinem Bruder Thomas bildet er die bekannte Seilschaft der „Huberbuam“. Ende 2008 gelang es ihnen, mit dem Ulvetanna den schwierigsten Berg der Antarktis zu besteigen und mit der Erstbegehung der Westwand des Holtanna die schwierigste Route auf dem vereisten Kontinent zu hinterlassen. Besonders bekannt wurde er mit seinem Bruder nach der Veröffentlichung des Films „Am Limit“, der beide bei der Speedbegehung der The Nose am El Capitan zeigt. Dieser Film bekam den Bayerischen Filmpreis und den Deutschen Kamerapreis. Im Dezember 2024 eröffnete Alexander Huber mit „Mythos“ eine neue Route im Schwierigkeitsgrad 8c+ in seiner Berchtesgadener Heimat. Im Juli 2025 gelang ihm mit den beiden Spitzenkletterern Dani Arnold und Simon Gietl die Begehung einer neuen Route durch die Ostwand des 6.094 Meter hohen Jirishanca, einer der markantesten und steilsten Wände der Anden. Alexander Huber betreibt mit seiner Familie einen Bauernhof in Scheffau bei Berchtesgaden.*



Sein neues Buch ist bei uns ab Anfang November erhältlich!

Im Interview

Der Vortrag „Zeit zum Atmen“ zeigt Filme, Bilder und Geschichten aus den Alpen, von Sardinien, den Picos de Europa und dem Karakorum. Wie finden Sie auch nach so vielen Jahren immer neue Herausforderungen im Klettern?

Die Welt der Berge ist so groß, dass einem kaum dabei langweilig werden kann. Es hängt nur von der inneren Bereitschaft ab, ob man aufbricht oder nicht. Und es ist tatsächlich mit einer der spannendsten Aspekte des Bergsteigens, dass es so vielfältig sein kann. Da kann eine alpine Route im elften Grad in den heimischen Bergen ein absoluter Grenzgang sein, nur eben in seiner Natur ganz etwas anderes als die Erstbegehung eines 2.000 Meter hohen Felspfeilers auf über 6.000 Meter im Karakorum. Wenn man die Augen offenhält und einen wachen Geist hat, dann wird man als Alpinist auch in Zukunft noch viele interessante Ziele für sich entdecken können.

Sie nennen ihre Erstbegehung „The Big Easy“ am 6166 Meter hohen Choktoi Ri im Karakorum ihr „klettersportlich bedeutendstes Projekt der letzten Jahre“. Aus welchem Grund?

Es ist eine der schwierigsten und vor allem die längste meiner Erstbegehungen im hochalpinen Granit. 2.500 Meter Klettern im anspruchsvollen Granit bis auf über 6.000 Meter – das ist ein wahrer Grenzgang, für den wir acht Tage arbeiteten und kämpften, um bis zum Gipfel durchzukommen. Mein junger Kollege Fabian Buhl und ich mussten dementsprechend viel Energie investieren, um am Ende doch noch am Ziel anzukommen.

Die Erstbegehung dieser Route war für Sie eine Abenteuerreise hin zu den eigenen Grenzen. Warum brauchen Sie solche Grenzerfahrungen?

Über die Zeit bleiben vor allem die intensiven Erfahrungen in der Erinnerung hängen, während Alltagserlebnisse meist schnell im Nebel der Vergangenheit verschwinden. Diese bleibenden Erinnerungen machen das Leben reich und genau deswegen gehe ich beizeiten an meine Grenzen.

Der elfte Grad war zu Ihrer Hochzeit als Sportkletterer das Maß der Dinge. Glauben Sie, dass nachfolgende Generationen noch extremere Grade erreichen können?

Der zwölfte Grad ist seit Adam Ondra mittlerweile Realität. 1994 gelang es mir mit der Erstbegehung der „Weißen Rose“, das Tor zum oberen elften Grad aufzustoßen und es ist klar, dass es weitergeht. Auch bei den von Ondra gekletterten Schwierigkeiten wird es nicht stehenbleiben.

Gibt es auf der Welt trotzdem noch ganz unbezwingbare Berge und Kletterrouten?
Oh ja, die gibt es und es ist auch gut, dass es tatsächlich das Unmögliche gibt. Denn das bedeutet, dass auch zukünftige Generationen die Chance haben, sich an das Unmögliche möglichst nah heranzutasten.



Der Vortragstitel „Zeit zum Atmen“ ist sicher nicht zufällig gewählt. Was können die Besucher vom Vortrag erwarten?

Der Alpinismus hat für uns Menschen das Bild der Berge verändert. Wurden früher die Berge als lebensfeindlich und bedrohlich wahrgenommen, so rückt heute der Alpinismus diese steile Welt in ein anderes Licht: die Berge als Ort der Selbstfindung, als Ort der Reflexion, wo man noch die Zeit zum Atmen findet. Vor über zwanzig Jahren publizierte Reinhard Karl sein Buch „Erlebnis Berg: Zeit zum Atmen“ und war für mich wie für viele andere meiner Generation Inspiration, das Abenteuer in der Welt der Berge zu suchen.

Als Bergsteiger zählt man Sie auch heute noch zur Weltspitze. Wie sehen Sie Ihre Zukunft?

Als Kletterer gehöre ich aufgrund der Summe der Routen sicher zum Kreis der erfolgreichen aktiven Bergsteiger und Kletterer. Allerdings gehöre ich in meinem Alter von über fünfzig Jahren in vielen Bereichen nicht mehr zur Weltspitze des Kletterns. An großen Wänden und Bergen kann ich aber beizeiten noch sehr gut mein Wissen und meine Erfahrung ausspielen, um die nachlassende Kraft zu kompensieren. Das Wichtigste ist aber immer noch die Freude am Tun und in dieser Hinsicht ist mein Vater für mich ein Vorbild. Der ist mit über achtzig immer noch mit einer echten Begeisterung in den Bergen unterwegs und genau das sehen wir auch beim Vortrag. Wenn man das Leuchten in seinen Augen sieht, dann weiß man, dass er ein glücklicher Mensch ist! Er steht eben auch heute noch im Licht der Berge. Was kann man mehr vom Leben erwarten?

FREDERIC LEVI & BAND

Pop-Rock mit Seele

Konzert
Donnerstag, 25.02.2027
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 35 Euro
Onlinepreis: 37 Euro



Frederic Levi performt mit seiner Band eigene Songs: groovige Pop-/Rocksongs und emotionale Soul-Balladen, irgendwo zwischen Lukas Graham und Imagine Dragons. Seine Musik ist ehrlich, mutig und emotional – eine Mischung aus Pop mit Rock- und Gospeleinflüssen, getragen von einer einzigartigen Stimme und Texten, die direkt aus dem Herzen kommen. Auf der Bühne überzeugt er mit charismatischer Präsenz ohne Attitüde und energiegeladenen Shows.

Zu Frederic Levi: *Mit gerade einmal 23 Jahren ist er bereits ein bühnenerfahrener Vollblut-Musiker, dessen Karriere so früh begann wie kaum eine andere: Mit fünf Jahren* ***startete er im Tölzer Knabenchor, später wechselte er zum Münchner Knabenchor und stand schließlich als Knabensopran in Mozarts „Zauberflöte“ auf der Bühne des weltberühmten Teatro La Fenice in Venedig. Parallel zur klassischen Musik entdeckte er seine Leidenschaft für Bass, Gitarre und Klavier – und verlegte seinen Schwerpunkt zunehmend auf Pop und Rock. Von 2016 bis 2019 studierte er an der Neuen Jazzschool München, gründete die Band „Sellout Boys“ und begeisterte als Sänger, Pianist und Gitarrist auf Tourneen in China mehr als 10.000 Konzertbesucher.***

Live-Lese-Performance
Freitag, 05.03.2027
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro

WLADIMIR KAMINER

Die Kaminer Show

Wladimir Kaminer ist einer der schärfsten und zugleich herzlichsten Beobachter des Alltags. Mit feinem Humor und großer Menschenliebe erzählt er von Migration, Identität und den kleinen Absurditäten des Lebens. Seine pointierten Geschichten verbinden Leichtigkeit mit einem klaren Blick auf gesellschaftliche Themen – und bringen Lachen und Nachdenken zusammen.
Im März 2027 gibt Kaminer Einblicke und Anekdoten aus seinem jüngsten Buchprojekt. Im Mittelpunkt steht unter anderem seine über neunzigjährige Mutter, die trotz „Nebel im Kopf“ tapfer das Leben meistert, Weltkrisen löst und nebenbei noch die Katze erzieht. Mit gewohntem Witz erzählt er von Müttern, ihren Ratschlägen und ihrem unermüdlichen Versuch, das Leben ihrer Kinder und die Welt in Ordnung zu halten. Persönliche Erlebnisse aus seiner Familie verbinden sich dabei mit seinem unverwechselbaren Blick auf das große Ganze. Seit den späten 1990er-Jahren prägt Kaminer die deutsche Kulturlandschaft als Autor, Kolumnist, Moderator und Erfinder der legendären „Russendisko“, die osteuropäische Popkultur in Berlin bekannt machte. Er schreibt auf Deutsch und begeistert mit seinem ganz eigenen Ton zwischen trockenem Witz und liebevoller Ironie. Kaminer ist regelmäßig zu Gast auf unserer Kulturbühne – und seine Abende sind schnell ausverkauft. Umso mehr freuen wir uns, dass er trotz zahlreicher Bücher, Filme, Kolumnen und weiterer Projekte wieder den Weg nach Zirndorf findet.

Zu Wladimir Kaminer: *Er wurde 1967 in Moskau geboren. Nach seiner Ausbildung zum Toningenieur für Theater und Rundfunk studierte er Dramaturgie am Moskauer Theaterinstitut. Seit 1990 lebt er in Berlin. Mit der Erzählsammlung „Russendisko“ und zahlreichen weiteren Büchern wurde er zu einem der beliebtesten und bekanntesten Autoren Deutschlands. Neben seiner schriftstellerischen Arbeit veröffentlicht er regelmäßig Texte und organisiert Veranstaltungen wie die international bekannte „Russendisko“.*





Sein neues Buch ist bei uns erhältlich!

ROCK4

„A VOCAL JOURNEY“

A-Cappella-Konzert
Freitag, 19.03.2027
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 39 Euro
Onlinepreis: 41 Euro

Rock4
„The Vocal Experience“ Reloaded
Freitag, 23.10.2026
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
AUSVERKAUFT

In ihrem neuen Bühnenprogramm „A Vocal Journey“ nimmt Rock4 das Publikum mit auf eine unvergessliche musikalische Reise zu den Höhepunkten der Pop- und Rockgeschichte. Nur mit ihren Stimmen als Instrument erschaffen die vier Sänger eine Atmosphäre voller Emotion mit reichen Harmonien, mitreißenden Rhythmen und beeindruckender vokaler Virtuosität.

Die Show ist ein mitreißendes Wechselspiel der Gegensätze: die bombastische Energie von Muse, der rohe Rocksound von Led Zeppelin, die Melancholie von Coldplay, die progressiven Klänge von Genesis und die Dramatik von Queen und Supertramp. Selbst der düstere Elektropop von Depeche Mode wird durch die Stimmen von Rock4 zu neuem Leben erweckt. Legendäre, zeitlose Songs – neu interpretiert und meisterhaft gesungen von einem Vokalensemble der Weltklasse.

Rock4 berührt, überrascht – und lässt das Publikum atemlos zurück.

Lassen Sie sich mitreißen von „A Vocal Journey“.

Zu Rock4: *Sie zählen zur internationalen Spitze der A-cappella-Welt. Nicht nur wegen des überragenden Gesangs der Künstler, sondern auch aufgrund ihres stetigen Drangs, sich musikalisch immer wieder neu zu erfinden. Nach den letzten gefeierten Tourneen wagen die Sänger in „A Vocal Journey“ den nächsten Schritt: Sie suchen das Experiment, überschreiten die Grenzen der Vokalmusik und eröffnen so neue, überraschende Klangwelten.*



Rock4 war bereits 4 Mal auf unserer Bühne

A-Cappella-Konzert
Donnerstag, 14.10.2027
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 39 Euro
Onlinepreis: 41 Euro

ROCK4

„The Music of Queen: A Night At The Opera, 50th Anniversary“



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 mit ihren vielfältigen Musikstilen, reichen Harmonien und subtilen, emotionalen Interpretationen in die kraftvollen Queen-Songs mitnehmen. 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“.

DR. VOLKER BUSCH

Live-Lese-Performance
Mittwoch, 07.04.2027
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 33 Euro
Onlinepreis: 35 Euro

Guten Morgen, Gehirn – Schwungvolle Gedanken für mehr Energie und Lebensfreude



Im Mittelpunkt der humorvollen und zugleich fundierten Vorträge von Prof. Dr. Volker Busch stehen die Themen mentale Gesundheit, Leistungsfähigkeit, Motivation und Inspiration. Wie gelingt es uns, unser Gehirn in einer zunehmend dynamischen Welt gesund und leistungsfähig zu halten? Was treibt uns im Inneren an, und wie können wir unsere Ziele erreichen? Was brauchen wir, um zufrieden und glücklich zu leben?
Mit viel Charme, Humor und wissenschaftlicher Expertise lädt Volker Busch dazu ein, die eigene Perspektive zu verändern. Seine Vorträge vermitteln Denkanstöße, die weit über den Abend hinaus nachwirken und zum Reflektieren anregen. Er begeistert sein Publikum, hebt die Stimmung, inspiriert und schafft es, Aufmerksamkeit zu fesseln und den Alltag für einen Moment in den Hintergrund treten zu lassen.
Seine Botschaften berühren gleichermaßen Herz und Verstand – unterhaltsam, humorvoll und zugleich inhaltlich tiefgründig. Wie eindrucksvoll ihm das gelingt, bewies Volker Busch bereits in diesem Jahr auf unserer ausverkauften Kulturbühne mit seinem Vortrag über guten und erholsamen Schlaf.



Umso mehr freuen wir uns, ihn erneut bei uns begrüßen zu dürfen. Am 7. April 2027 wird er auf unserer Bühne zu Gast sein. Sein neues Buch „Guten Morgen, Gehirn“, das im Frühjahr 2027 erscheinen wird, widmet sich schwungvollen Gedanken für mehr Energie und Lebensfreude. Seine Vorträge sind für jede Zuhörerin und jeden Zuhörer eine inspirierende und bereichernde Erfahrung.

Zu Dr. Volker Busch: *Seine Leidenschaft sind Geist und Gehirn, seine Spezialität ist der Transfer von Wissenschaft in den beruflichen und privaten Alltag mit hohem Praxisbezug. Mit seiner spannenden und humorvollen Art begeistert er seit vielen Jahren seine Zuhörer auf vielen internationalen Bühnen. Er ist Wissenschaftler und Facharzt für Neurologie, Psychiatrie und Psychotherapie in Regensburg.*

SUSANNE OSWALD

Live-Lese-Performance
Donnerstag, 21.10.2027
Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro

Lesen. Stricken. Geschichten und Gemeinschaft.



Wenn Bücher und Wolle aufeinandertreffen, Geschichten lebendig werden und nebenbei die Nadeln klappern dürfen, dann ist Susanne Oswald zu Gast auf unserer Kulturbühne.
Die Bestsellerautorin verbindet wie kaum eine andere ihre Leidenschaft für das Schreiben mit ihrer Liebe zum Stricken. Mit ihren beliebten Romanen rund um den „kleinen Strickladen“ hat sie eine Welt geschaffen, in der Freundschaft, Gemeinschaft, Neuanfänge und natürlich Wolle und Stricknadeln eine ganz besondere Rolle spielen. Inzwischen geht es bei Susanne Oswald sogar „mörderisch verstrickt“ zu – mit gemütlichem Cosy Crime für alle, die neben guten Geschichten auch das Stricken lieben.
An diesem Abend wird Susanne Oswald aus ihren Büchern lesen, von ihrem Leben als Autorin erzählen und Einblicke in ihre ganz persönliche Leidenschaft fürs Stricken geben. Wie entstehen ihre Geschichten? Woher kommen ihre Figuren und Ideen? Und welche Rolle spielt das Stricken eigentlich beim Schreiben und im Alltag?
Dabei soll es ausdrücklich gemütlich werden: Bringen Sie gerne Ihr eigenes Strickzeug mit! Während Susanne Oswald liest und erzählt, darf gestrickt werden.
Im Anschluss gibt es Gelegenheit für Fragen, Gespräche und einen persönlichen Austausch mit der Autorin – über Bücher und Geschichten ebenso wie über Maschen, Wolle und die Freude am gemeinsamen Handarbeiten.
Ein Abend für Bücherfans, Strickbegeisterte und alle, die Lust auf Geschichten, Begegnung und eine wunderbar entspannte Atmosphäre haben.

Zu Susanne Oswald: *Die gebürtige Freiburgerin ist Bestsellerautorin und begeistert seit Jahren eine große Leserschaft mit ihren warmherzigen Romanen. Ihre Liebe zum Meer hat sie vor Jahren an die Nordsee ziehen lassen. Gemeinsam mit ihrem Mann genießt sie es, am Strand spazieren zu gehen und den Abend vor dem Kamin mit Strickzeug auf dem Schoß ausklingen zu lassen.*

Ihre Bücher sind bei uns erhältlich!



Für alle Wollfans bieten wir unsere Wollfühlrunden an. Das sind verschiedene Erlebnisse, rund ums Thema: Stricken, Häkeln, Wolle, Handarbeit.
Siehe S. 92/93



DIANA BURKEL

Ein Tisch voller Heimat



Genussabend
Dienstag, 26.01.2027
Einlass: 17 Uhr
Beginn: 17:30 Uhr
AUSVERKAUFT

Genussabend
Dienstag, 09.02.2027
Einlass: 17 Uhr
Beginn: 17:30 Uhr
Preis: 55 Euro
Onlinepreis: 57 Euro

Kulinarische Genussmomente 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. Für Sie zaubert Diana ein raffiniertes 4-Gänge-Menü in Zwischenganggröße.

Diana bereitet für Sie einen Tisch voller Heimat vor, der gedeckt ist mit saisonalem Gemüse, Wild und etwas Süßem zum Weglöffeln. Dazu gibt's Dianas berühmtes Hausbrot aus ihrem Restaurant Würzhaus. Diana lebt, was sie kocht: authentisch, herzlich, schnörkellos.

Erleben Sie Diana, die zeigt: Essen ist Kultur und verbindet uns alle!

Wir freuen uns, Diana wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Zu Diana Burkel: *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.*

JÖRG SCHMID

Brotverkostung mit Brotsommelier

Genussabend
Donnerstag, 04.02.2027
Einlass: 17 Uhr
Beginn: 17:30 Uhr
Preis: 55 Euro
Onlinepreis: 57 Euro



Brot ist weit mehr als nur eine Beilage. Es ist eines der ältesten und vielfältigsten Lebensmittel der Welt, geprägt von Handwerk, Tradition und einer faszinierenden Aromenvielfalt. An diesem besonderen Genussabend nimmt Sie Brotsommelier Jörg Schmid mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise rund um das Kulturgut Brot. Als einer der ersten zertifizierten Brotsommeliers Deutschlands verbindet er fundiertes Fachwissen mit echter Leidenschaft für das Bäckerhandwerk. Erleben Sie Jörg Schmid, einen der beiden Wildbakers, persönlich, authentisch und live vor Ort.
Freuen Sie sich auf eine moderierte Verkostung ausgewählter Brotspezialitäten, bei der Qualität, Geschmack und Sensorik im Mittelpunkt stehen. Erfahren Sie mehr über die Entstehung besonderer Rezepturen, unterschiedliche Getreidesorten, traditionelle Backverfahren und die feinen Nuancen, die ein außergewöhnliches Brot ausmachen. Begleitet wird der Abend von einem sorgfältig abgestimmten Brot-Käse-Pairing.

Zu Jörg Schmid: *Er ist Bäckermeister in vierter Generation und zählt seit 2015 zu den wenigen Brotsommeliers Deutschlands. Die weltweit erste staatlich anerkannte Fortbildung zum geprüften Brotsommelier absolvierte er mit herausragendem Erfolg. Seine Expertise reicht von der sensorischen Beurteilung von Brot bis hin zur perfekten Kombination mit anderen Lebensmitteln und Aromen. Mit großer Leidenschaft vermittelt er bei seinen Brotgenussabenden sein Wissen und begeistert Gäste für die Vielfalt und Qualität handwerklich hergestellter Brote. Er ist Mitglied der deutschlandweit bekannten Wildbakers.*

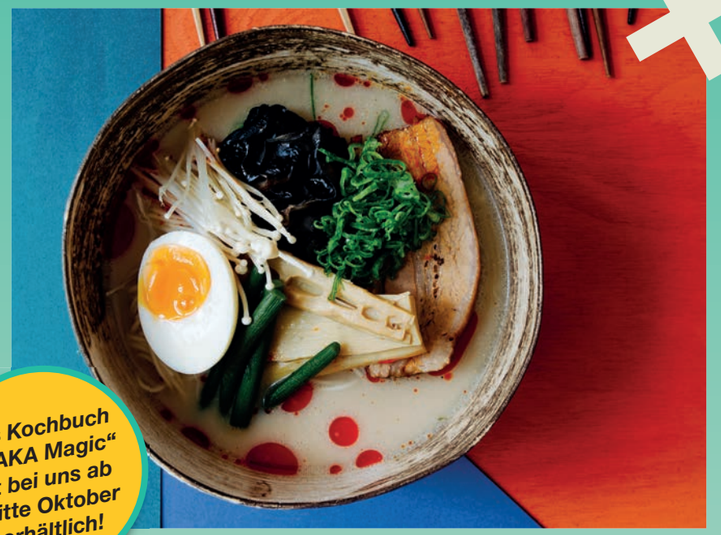
MAKA RAMEN



Das Kochbuch „MAKA Magic" ist bei uns ab Mitte Oktober erhältlich!

Genussabend
Montag, 09.11.2026
Einlass: 17 Uhr
Beginn: 17:30 Uhr
Preis: 55 Euro
Onlinepreis: 57 Euro

Genussabend
Mittwoch, 11.11.2026
Einlass: 17 Uhr
Beginn: 17:30 Uhr
Preis: 55 Euro
Onlinepreis: 57 Euro



Modern, japanisch, anders: Willkommen in der Welt von MAKA. Was als kreatives Lockdown-Experiment begann, entwickelte sich innerhalb kürzester Zeit zu einer der spannendsten kulinarischen Erfolgsgeschichten Wiens. Mit ihren Ramen-Kits im Weckglas, die sie per Fahrrad durch die Stadt lieferten, begeisterten Katrin und Max zunächst Freunde und Nachbarn, dann eine stetig wachsende Fangemeinde. Es folgten Pop-up-Events in befreundeten Restaurants, bevor die beiden schließlich ihr eigenes MAKA-Restaurant eröffneten.

In ihrem neuen Kochbuch „MAKA Magic" nehmen Katrin und Max ihre Leserinnen und Leser mit auf eine kulinarische Reise voller Wohlfühlgerichte, überraschender Geschmackskombinationen und kreativer Inspirationen. Inspiriert von der japanischen Küche, aber frei von starren Konventionen, vereinen sie ihre Lieblingsaromen zu Gerichten, die vertraut und neu zugleich sind. Von aromatischen Ramen, die Herz und Seele wärmen, über japanisch inspirierte Tapas bis hin zu süßen Highlights zeigen sie, wie vielseitig, unkompliziert und genussvoll moderne asiatische Küche sein kann.

Gemeinsam mit unserem Küchenchef Jan stellen Katrin und Max eine Auswahl an Spezialitäten aus dem Buch zusammen, die Sie an diesem Abend bei einem Mehrgang-Menü in Zwischenganggröße im Restaurant mahlZEIT! genießen können (auch vegetarisch möglich). Freuen Sie sich auf kreative Gerichte, spannende Geschichten aus der Entstehung von MAKA und einen Abend voller kulinarischer Inspiration. Selbstverständlich haben Sie auch die Gelegenheit, Ihr Exemplar von „MAKA Magic" persönlich von Katrin und Max signieren zu lassen.
Erleben Sie zwei leidenschaftliche Gastgeber und genießen Sie einen unvergesslichen Abend voller Geschmack, Geschichten und moderner japanischer Wohlfühlküche.

Zu Katrin und Max: *Katrin und Max sind das Herz von MAKA. Sie sind das Zusammenspiel aus Fokus und Explosion. Denn sie lieben gutes Essen und leidenschaftliche Kreationen, beide auf ihre ganz eigene Art: Max in der Tiefe, in der Brühe und in der Ruhe, Katrin in der Kreativität, in Bildern, Farben und im Gastraum.*

Beide haben viele Jahre gastronomische Erfahrung im In- und Ausland gesammelt und in Wien einen Ort geschaffen, an dem Menschen zusammenkommen, gemeinsam essen, genießen und die Kunst entdecken, auch kulinarisch über den Tellerrand hinauszuschauen. Mit MAKA verbinden sie traditionelle Einflüsse der japanischen Küche mit kreativen Ideen und schaffen so Gerichte, die überraschen, begeistern und vor allem glücklich machen.

Wichtiger Hinweis für alle mahlZEIT! Veranstaltungen:
Die Platzanzahl ist begrenzt. Im Ticketpreis sind die jeweils in der Veranstaltungsbeschreibung aufgeführten Leistungen enthalten. Bitte buchen Sie die Tickets Ihrer Gruppe möglichst gemeinsam. Sofern dies nicht möglich ist, teilen Sie uns die Gruppenzugehörigkeit bitte im Bestellvermerk mit, damit wir Sie gemeinsam platzieren können. An Veranstaltungstagen sind reguläre Restaurantreservierungen nur bis 14 Uhr möglich. Im Anschluss ist das Restaurant aufgrund der jeweiligen Veranstaltung exklusiv reserviert.

Rückblick Events 2025/26


Fedor Holz, 17.10.2025



Prof. Dr. Metin Tolan, 21.11.2025


Prof. Dr. Volker Busch, 20.02.2026


Luis Bauer, 10.07.2026



Christoph Reuter, 06.03.2026


Rock4, 28.11.2025


Moritz Netenjakob, 24.04.2026


Lars Amend, 13.11.2025


Martin Klauka und Mogli, 23.01.2026


Karin Thaler, 08.05.2026

Ein Jahr voller besonderer Momente.

Unsere Kulturbühne war auch im vergangenen Jahr ein Ort für vielfältige Kultur und echte Begegnungen. Ob Musik, Literatur, Reiseerzählungen oder Humor: Zahlreiche Künstlerinnen und Künstler haben Sie und uns begeistert und mit ihrer nahbaren, authentischen Art unvergessliche Momente geschaffen, die wir gemeinsam erleben durften. Ein Blick zurück auf inspirierende Veranstaltungen und Menschen, die unsere Bühne mit Leben gefüllt haben.

Karin Thaler, 08.05.2026

Rock4, 28.11.2025

Oliver Kalkofe, 30.01.2026

Martin Klauka und Mogli, 23.01.2026

Milos Malesevic, 08.05.2026

Moritz Netenjakob, 24.04.2026

Rock4, 28.11.2025


ERLEBNISSE
Bunte ARTivals
100€
ES GIBT überall Blumen FÜR DEN, DER SIE SEHEN WILL.
NBK

Workshops mit Felicitas Berstel

Mittwoch 25.11.2026
Adventszauber

Dienstag, 16.02.2027
Frühlingslust

Mittwoch, 17.02.2027
Frühlingslust

Mittwoch, 17.03.2027
Frühlingslust

Mittwoch, 05.05.2027
Grünes Glück

Flower Loops

Beginn: 16 Uhr
Ende: 18 Uhr
Preis: 39 Euro
Onlinepreis 41 Euro

Feiern Sie die Schönheit der Jahreszeiten mit einem selbstgebundenen Flower-Loop: Ob als Willkommensgruß an der Tür, dekorativer Blumenschmuck am Fenster, im Raum oder auf dem Tisch – gestalten Sie Ihr persönliches florales Highlight passend zur Saison. Felicitas Berstel bringt eine Auswahl saisonaler Materialien mit und zeigt Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie Ihren individuellen Kranz kreativ und stimmungsvoll gestalten können. 39 Euro pro Person inkl. Material. Keine Vorkenntnisse erforderlich.



Drück dich aus

Mittwoch, 03.02.2027
Beginn: 16 Uhr
Ende: 18:30 Uhr
Preis: 49 Euro
Onlinepreis: 51 Euro

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. Tauchen Sie ein in die gemütliche Welt wärmender Genussmomente. Heißer Tee, cremiger Kakao, würziger Chai oder aromatischer Kaffee dienen als Inspiration für Ihr Kunstwerk. Warme Farbtöne, aufsteigender Dampf und die ruhige Atmosphäre der kalten Jahreszeit stehen im Mittelpunkt. Fangen Sie das Gefühl von Wärme, Geborgenheit und Genuss auf Ihrer Leinwand ein! 49 Euro pro Person inkl. Material und ein Heißgetränk. Keine Vorkenntnisse erforderlich.



Scan mich für alle aktuellen Termine

Stilikonen-Collage

Dienstag, 13.04.2027
Beginn: 16 Uhr
Ende: 18 Uhr
Preis: 45 Euro
Onlinepreis: 47 Euro

Wir feiern zeitlose Eleganz und ikonischen Stil. Coco Chanel, Audrey Hepburn und Grace Kelly stehen für drei unverwechselbare Ausprägungen klassischer Schönheit: moderne Klarheit, feminine Leichtigkeit und fürstliche Anmut. Ihr Stil wirkt bis heute. In unserem Workshop „Zeitlose Stilikonen“ gestalten Sie gemeinsam mit Felicitas „Fee“ Berstel ein persönliches 3D-Kunstwerk auf Leinwand. Mit Schmuckbändern und Borten interpretieren Sie eine dieser Ikonen – elegant, glamourös und voller Ausdruck. Finden Sie Ihre eigene Handschrift und lassen Sie sich kreativ vom Stil dieser außergewöhnlichen Frauen leiten. 45 Euro pro Person inkl. Material. Keine Vorkenntnisse erforderlich.



Basttaschen

Mittwoch, 11.05.2027
Beginn: 16 Uhr
Ende: 18 Uhr
Preis: 54 Euro
Onlinepreis: 56 Euro



Zugucken – kreativ werden – bewundern: Kreieren Sie Ihr neues Lieblingsstück! 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. Lassen Sie sich inspirieren und gestalten Sie gemeinsam mit Felicitas „Fee“ Berstel eine Korbtasche ganz nach Ihren Vorstellungen. 54 Euro pro Person inkl. Material. Keine Vorkenntnisse erforderlich.



Räucherbündel selbst herstellen

Dienstag, 10.11.2026
Beginn: 16 Uhr
Ende: 18 Uhr
Preis: 39 Euro
Onlinepreis: 41 Euro

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. Keine Vorkenntnisse erforderlich.

ERLEBNISSE

Weitere Workshops mit Felicitas Berstel

Osterkranz binden

Dienstag, 09.03.2027
Beginn: 16:30 Uhr
Ende: 18:30 Uhr
Preis: 56 Euro
Onlinepreis: 58 Euro

Gestalten Sie Ihren eigenen, liebevoll arrangierten Osterkranz. Unter fachkundiger Anleitung von Felicitas „Fee“ Berstel entsteht ein dekoratives Werkstück aus frischen Blumen, die auf Steckschaum arrangiert werden – zart, verspielt und voller Leichtigkeit. Verschiedenes Material steht Ihnen zur Verfügung, sodass Sie Ihren Kranz individuell gestalten können. Ob als festlicher Willkommensgruß an der Tür oder als bezaubernder Blickfang im Wohnraum: Ihr selbst gestalteter Kranz bringt eine wundervolle, natürliche Atmosphäre in Ihr Zuhause. Der Workshop eignet sich bestens, um gemeinsam mit Freundinnen, Familie oder lieben Menschen kreative Stunden zu verbringen. Am Ende nehmen Sie Ihr persönliches Unikat mit nach Hause. 56 Euro pro Person inkl. Material. Keine Vorkenntnisse erforderlich.



Statement Tie

Donnerstag, 08.10.2026
Beginn: 17 Uhr
Ende: 18:30 Uhr
Preis: 39 Euro
Onlinepreis: 41 Euro

Aus alt wird außergewöhnlich: In diesem kreativen Workshop verwandeln wir ausgediente Krawatten in einzigartige Fashion-Statements – jedes Stück erzählt seine eigene Geschichte und wird zu einem Unikat. Erleben Sie das Zusammenspiel von Farben, Mustern, Stoffen und Schmuckelementen auf neue Weise. Mit einem feinen Blick für Details und Offenheit für individuelles Experimentieren führt Sie unsere Künstlerin Felicitas „Fee“ Berstel durch den kreativen Prozess. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Wir stellen Ihnen eine Auswahl an Vintage-Krawatten zur Verfügung, aus der Sie gerne wählen können. Bitte beachten Sie, dass es sich um Einzelstücke handelt. Eigene Vintage-Krawatten können Sie ebenfalls gerne mitbringen. 39 Euro pro Person inkl. Material. Keine Vorkenntnisse erforderlich.



Viva la Frida

Dienstag, 13.10.2026
Beginn: 16 Uhr
Ende: 18 Uhr
Preis: 45 Euro
Onlinepreis: 47 Euro

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-Porträt der Künstlerin. Lassen Sie sich inspirieren und gehen Sie mit dem Flow. 45 Euro pro Person inkl. Material. Keine Vorkenntnisse erforderlich.





Vision Board

Mittwoch, 20.01.2027
Beginn: 16 Uhr
Ende: 19 Uhr
Preis: 59 Euro
Onlinepreis: 61 Euro

Bereiten Sie sich mit unserem kraftvollen Vision Board Workshop darauf vor, Ihre Träume und Ziele Wirklichkeit werden zu lassen! Ein Vision Board kann man für ein Jahr erstellen, aber auch für ein bevorstehendes Projekt, in Veränderungsprozessen oder für einen bestimmten Lebensabschnitt – Sie wählen, wofür Ihr Vision Board steht.

Kursaufbau:
Teil 1: Theoretische Einführung und nachfühlen.
Werden Sie sich Ihrer Träume und Visionen bewusst und reflektieren Sie in Ihren Lebensbereichen, was Sie sich für 2027 wünschen. Das ist der Grundstein für die kreative Phase im nächsten Teil des Workshops.

Teil 2: Kreative Umsetzung
Nach einer kurzen Pause geht es weiter mit der gestalterischen Umsetzung. Hier machen Sie Ihre innersten Herzenswünsche sichtbar. Wir stellen Zeitschriften, Bildkarten, Stifte, Blätter, Sprüche, Aufkleber sowie eine Leinwand bereit. Haben Sie ein persönliches Bild oder ein Lieblingsmotiv, welches Sie einarbeiten möchten, dann bringen Sie es gerne mit. Während des ganzen Workshops erhalten Sie Unterstützung von unserer Kursleiterin Felicitas „Fee“ Berstel durch Impulse, Fragen und verschiedene Hilfsmittel.

Die entstandene Collage ist wie eine Landkarte Ihrer Selbst, die Sie auf Ihrem Weg begleitet und Ihnen hilft, die richtigen Dinge oder Menschen in Ihr 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. Ihre 3 Stunden kreative Auszeit nur für Sie und Ihre Visionen! 59 Euro pro Person inkl. Material. Keine Vorkenntnisse erforderlich.



Scan mich für alle aktuellen Termine



Felicitas' Winter Workshops





Adventsbasteln: Häuschen-Adventskalender

Dienstag, 27.10.2026
Beginn: 16 Uhr
Ende: 19 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro

In diesem kreativen Workshop mit Felicitas „Fee" Berstel gestalten Sie einen Adventskalender für Sie selbst oder zum Verschenken. Aus 24 kleinen Papphäusern und Tannenbäumen entsteht ein zauberhaftes Weihnachtsdorf, das Sie individuell gestalten und mit kleinen Überraschungen befüllen können. Das Bastelset ist im Ticketpreis enthalten und bietet alles, was Sie benötigen: Papphäuser und Tannenbäume, Zahlensticker, Juteschnur sowie Geschenkanhänger und Aufstellfiguren.
Fee begleitet Sie Schritt für Schritt mit hilfreichen Tipps und kreativen Anregungen. Lassen Sie Ihrer handwerklichen und kreativen Ader freien Lauf.
Keine Vorkenntnisse erforderlich.

Weihnachtsbasteln: Weihnachtsdeko-Kette

Donnerstag, 12.11.2026
Beginn: 17 Uhr
Ende: 19 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro

In diesem gemütlichen Workshop mit Felicitas „Fee" Berstel gestalten Sie Ihre eigene Weihnachtsdeko-Kette aus Papier. Mit dem im Ticketpreis enthaltenen Bastelset entstehen in stimmungsvollen Farben individuelle Dekorationen für Ihr Zuhause. Ob mit der Familie, mit Freundinnen oder in geselliger Runde – im Mittelpunkt stehen kreatives Miteinander, gemeinsames Basteln und die Vorfreude auf die schönste Zeit im Jahr.
Fee steht Ihnen mit Tipps und Hilfestellungen zur Seite, während Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Eine entspannte Atmosphäre und weihnachtliche Stimmung sind garantiert.
Keine Vorkenntnisse erforderlich.



Winter im Glas

Mittwoch, 02.12.2026
Beginn: 17 Uhr
Ende: 19 Uhr
Preis: 49 Euro
Onlinepreis: 51 Euro

Gestalten Sie mit unserer „Deko-Fee", Felicitas Berstel ein kleines Winterwunderland im Glas. Mit Deko-Schnee, liebevoll arrangierten Tieren, Mini-Tannen und weiteren Dekorationen kreiern Sie eine zauberhafte Winterkulisse. Ob glamourös oder natürlich, zum Verschenken oder selbst behalten – Sie gestalten Ihre persönliche Winterwelt ganz nach Ihren Vorstellungen und lassen Ihrer Kreativität freien Lauf.
49 Euro pro Person inklusive Material und Warengutschein. Enthalten sind ein Glasgefäß, einfache Dekomaterialien wie Äste, Moos, Bänder und Naturmaterialien sowie ein Warengutschein in Höhe von 10 Euro.
Keine Vorkenntnisse erforderlich.



Adventskranz binden

Donnerstag, 26.11.2026
Beginn: 16:30 Uhr
Ende: 18:30 Uhr
Preis: 59 Euro
Onlinepreis: 61 Euro

Tauchen Sie ein in die stimmungsvolle Vorweihnachtszeit und binden Sie unter der fachkundigen Anleitung von Felicitas „Fee" Berstel Ihren eigenen Adventskranz. In gemütlicher Runde entsteht Schritt für Schritt ein individuelles Werkstück für Ihr Zuhause.

Dafür stehen Ihnen verschiedene Naturmaterialien wie frisches Grün, Äste und dekorative Zweige zur Verfügung. Fee unterstützt Sie mit Tipps und Hilfestellungen bei der Gestaltung Ihres persönlichen Kranzes.

Am Ende nehmen Sie Ihren fertigen Adventskranz mit nach Hause. Kerzen und weihnachtlichen Schmuck für den letzten Feinschliff können Sie zusätzlich erwerben. 59 Euro pro Person inklusive Workshop-Material. Keine Vorkenntnisse erforderlich.



TEA TIME mit *David Caspi*



Teeverkostung mit unserem Teesommelier

Donnerstag, 19.11.2026
Beginn: 16:30 Uhr
Ende: 19 Uhr
Preis: 39
Onlinepreis: 41 Euro

Scan mich für alle aktuellen Termine

Manchmal genügt eine Tasse Tee, um den Alltag für einen Augenblick anzuhalten. In unserer „Tea Time" mit Tee-Sommelier David Caspi nehmen wir Sie mit auf eine genussvolle Entdeckungsreise durch die faszinierende Welt des Tees. Als ausgebildeter Tee-Sommelier widmet sich David Caspi seit vielen Jahren der Kunst, Teekultur zugänglich, inspirierend und alltagstauglich zu vermitteln.

Freuen Sie sich auf eine ebenso unterhaltsame wie genussvolle Verkostung, bei der Sie sechs ausgewählte Teesorten, die David Caspi für uns kreiert hat, kennenlernen. Gemeinsam mit David Caspi erleben Sie die Vielfalt unterschiedlicher Teesorten, erfahren Wissenswertes über die Herkunft, Zusammensetzung und Zubereitung der Tees und entdecken, wie unterschiedlich Tee schmecken, duften und wirken kann. Tee ist weit mehr als ein Getränk. Er ist Kultur, Genuss und eine Einladung, sich bewusst Zeit zu nehmen. Genau diese Philosophie prägt auch die Arbeit von David Caspi.



Abgerundet wird die Verkostung mit frisch servierten Scones und der Gelegenheit zum Austausch mit anderen Teeliebhabern. Ob Sie bereits Kenner sind oder Ihre ersten Schritte in die Welt des Tees wagen möchten: Diese Veranstaltung bietet Inspiration, Genuss und neue Geschmackserlebnisse in entspannter Atmosphäre. Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit und entdecken Sie, warum eine gute Tasse Tee manchmal mehr bewirken kann als viele Worte. Wir freuen uns auf einen genussvollen Nachmittag voller Aromen, Geschichten und überraschender Entdeckungen.

Zu David Caspi:

Mit viel Fachwissen, Charme und einer großen Leidenschaft für Tee nimmt er seine Gäste mit auf eine geschmackliche Entdeckungsreise. Dabei stehen nicht nur die Besonderheiten der einzelnen Tees im Mittelpunkt, sondern auch die Geschichten, Traditionen und Rituale, die weltweit mit dem Teegenuss verbunden sind. Seine Begeisterung für Tee entstand bereits früh und wurde durch zahlreiche Reisen, insbesondere nach Asien, weiter vertieft. Heute verbindet er fundiertes Fachwissen mit dem Ziel, Menschen die Freude an einer persönlichen Teezeremonie näherzubringen.

Storyteller

Genuss & Geschichten

mit Mirjam Baumann und Moni Mayer
Beginn: 17 Uhr
Ende: 18:30 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro

Unser beliebtes Veranstaltungsformat hat einen neuen Namen bekommen – Storyteller: Genuss & Geschichten. Was bleibt, ist das Herz des Abends: die Freude an guten Geschichten, inspirierenden Büchern und genussvollen Momenten in angenehmer Runde. Der Name ist neu, das Erlebnis bleibt vertraut – und gewinnt dabei noch an Tiefe und Qualität. Während wir gemeinsam in Geschichten eintauchen, sorgen liebevoll angerichtete Tellergerichte und ein passendes Getränk für genussvolle und entspannte Momente. 29 Euro pro Person inkl. Tellergerichte und ein Getränk. Falls Sie Unverträglichkeiten haben oder sich vegetarisch ernähren, informieren Sie uns bitte spätestens eine Woche vor Beginn des Erlebnisses unter: info@erlebe-wigner.de

ehemals: „Häppchenweise Bücher genießen“

Scan mich für alle aktuellen Termine

MI 14.10.2026
Lese-Herbst
Wenn die Tage kürzer werden und draußen der Herbstwind weht, beginnt die schönste Zeit zum Lesen. Wir stellen Ihnen ausgewählte Auszüge aus lesenswerten Büchern vor – Geschichten, die neugierig machen, berühren und Lust auf mehr wecken. Lassen Sie sich einstimmen auf neue Lieblingsbücher und gemütliche Lesestunden.

MI 04.11.2026 AUSVERKAUFT
MI 18.11.2026 AUSVERKAUFT
Erlesene Krimis genießen
Wenn Spannung auf Leselust trifft, wird es mörderisch gut. Unsere Leselust-Macherinnen stellen ausgewählte Krimis vor, die fesseln, überraschen und bis zur letzten Seite nicht loslassen. Freuen Sie sich auf raffinierte Fälle, dunkle Geheimnisse und beste Unterhaltung für alle, die Nervenkitzel lieben.

DI 24.11.2026
DI 01.12.2026
Romantische Weihnachten
Leuchtende Lichter, Plätzchenduft und gemütliche Abende machen die Weihnachtszeit zur schönsten Zeit für Geschichten voller Herz und Zauber. Freuen Sie sich auf Weihnachtsbücher, die berühren, zum Träumen einladen und die Vorfreude auf die schönste Zeit des Jahres wecken.

MI 13.01.2027
Glücksverbindungen
Manchmal sind es Begegnungen mit Menschen, die unser Leben heller machen: ein vertrautes Gespräch, eine neue Freundschaft, ein unerwarteter Moment. Manchmal auch Tiere, die uns begleiten und einen Platz in unserem Herzen finden. Manchmal sind es Orte oder Landschaften, die uns berühren und ein Gefühl von zuhause schenken. Freuen Sie sich auf Bücher, die von Nähe, Verbundenheit und Glücksmomenten erzählen – Geschichten, die berühren, wärmen und lange nachklingen.

MI 24.02.2027
Heitere Seiten
Lassen Sie sich von Geschichten begeistern, die uns ein Lächeln schenken, den Alltag leichter machen und einfach guttun. Im Mittelpunkt stehen Bücher voller Humor, Wärme und Lebensfreude – unterhaltsame Entdeckungen für alle, die sich gerne zum Schmunzeln bringen lassen.

DI 16.03.2027
Mutige Frauen
Frauen, die ihren eigenen Weg gehen, Grenzen überwinden und für ihre Träume einstehen – ihnen widmen sich unsere Leselustmacherinnen dieses Mal. Freuen Sie sich auf Bücher voller Stärke, Herz und Zuversicht: bewegende Erzählungen über Aufbruch, Selbstbestimmung und den Mut, das Leben in die eigene Hand zu nehmen.

MI 14.04.2027
Bücher für Balkonien
Entdecken Sie neue Lieblingsbücher für Ihre Auszeit auf Balkonien! Wir stellen inspirierende, leichte und unterhaltsame Bücher vor, die perfekt zu Sommer, Sonne und entspannten Lesestunden zuhause passen. Kommen Sie vorbei, lassen Sie sich beraten, begeistern und finden Sie Ihre nächste Lektüre für die schönsten Lesestunden auf dem Balkon oder einem lauschigen Plätzchen unter freiem Himmel.









ERLEBNISSE

Monis Workshops

Stricken Häkeln Sticken

Adventshäuser sticken

Mittwoch, 21.10.2026
Beginn: 16:30 Uhr
Ende: 18:30 Uhr
Preis: 39 Euro
Onlinepreis: 41 Euro

Haben Sie Lust auf eine kreative Auszeit mit Nadel und Faden? In unserem Stickworkshop mit Moni gestalten Sie Ihren eigenen kleinen Stickrahmen und besticken ihn mit einem Lebkuchenhaus oder einem weihnachtlich geschmückten Häuschen. Alles, was Sie benötigen, ist in Ihrem Starterset dabei. Keine Sorge – auch ohne Vorkenntnisse sind Sie herzlich willkommen! Schritt für Schritt zeigt unsere Workshopleiterin Moni Ihnen wichtige Grundstiche wie Kreuzstich, Plattstich oder Stielstich. Moni begleitet Sie in Ihrem eigenen Tempo und gibt Ihnen hilfreiche Tipps. Nach und nach entsteht ein liebevoll gestaltetes weihnachtliches Haus auf Ihrem Stickrahmen. Ihr fertiger Stickrahmen eignet sich wunderbar als Dekoration für Ihr Zuhause oder als persönliches Geschenk. Freuen Sie sich auf eine entspannte Zeit in gemütlicher Atmosphäre, inspirierenden Austausch und das gute Gefühl, etwas mit den eigenen Händen geschaffen zu haben. Ihre Stickerei kann anschließend selbstständig und in Ihrem eigenen Tempo zu Hause vollendet werden. 39 Euro pro Person inkl. Material. Keine Vorkenntnisse erforderlich.





Wollfühlrunde: Wolle und Wir

Mittwoch, 09.12.2026
Beginn: 16:30 Uhr
Ende: 18:30 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro

Bringen Sie Ihr eigenes Projekt mit!

In dieser „Wollfühlrunde“ laden wir zu einem gemütlichen Strick-Treff ein: gemeinsam verstrickt und in Gemeinschaft, während jeder entspannt am eigenen Projekt arbeitet – Masche für Masche, im selbstgewählten Tempo. Eine kleine Geschichte zu Beginn läutet den Abend ein und der Austausch unter den Teilnehmenden ist ausdrücklich willkommen: Ob im Gespräch, beim gemeinsamen Lachen oder durch hilfreiche Tipps – Verbindung entsteht hier ganz nebenbei. Workshop-Leiterin Moni begleitet die Runde mit viel Erfahrung und steht bei Fragen jederzeit unterstützend zur Seite. Zwischendurch sorgen sanfte Handlockerungsübungen für Entspannung und Leichtigkeit beim Stricken. Bitte bringen Sie Ihre Wolle, Nadeln und alle Materialien, die Sie für Ihr Projekt benötigen, selbst mit. **Natürlich sind auch alle willkommen, die lieber häkeln oder sticken**: Bringen Sie gerne Ihr aktuelles Häkel- oder Stickprojekt mit und genießen Sie die gemeinsame kreative Auszeit. Ein Stück Kuchen und ein Getränk nach Wahl runden die gemeinsame Auszeit ab. Sie WOLLEn mehr? Dann machen Sie mit! 29 Euro pro Person inkl. Kuchen und ein Getränk.

Wollfühlrunde: Ricorumi häkeln

Mittwoch, 28.10.2026
Beginn: 16:30 Uhr
Ende: 19 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro

Tauchen Sie ein in die zauberhafte Welt der kleinen Häkelkunstwerke! In unserem Häkelworkshop lernen Sie Schritt für Schritt, wie Sie niedliche Tierchen im Stil von Amigurumi häkeln – der japanischen Kunst, kleine Figuren und Tiere mit viel Liebe zum Detail zu gestalten. Unter fachkundiger Anleitung von unserer Workshopleiterin Moni erlernen Sie die wichtigsten Grundlagen: vom Fadenring über feste Maschen bis hin zum gleichmäßigen Zu- und Abnehmen. Auch das Stopfen und Zusammennähen der einzelnen Teile sowie das Anbringen von Sicherheitsaugen werden ausführlich erklärt. So entsteht nach und nach Ihr ganz persönliches kleines Lieblingswesen – ob Häschen, Einhorn, Katze, Hund, Frosch oder Bärchen. Der Workshop richtet sich sowohl an motivierte Anfängerinnen und Anfänger mit Grundkenntnissen als auch an Fortgeschrittene, die ihre Technik verfeinern oder neue Inspiration sammeln möchten. Ihr Häkel-Tierchen kann anschließend selbstständig und in Ihrem eigenen Tempo zu Hause vollendet werden. Alle benötigten Materialien wie Garn, Häkelnadeln und Füllwatte sind im Starterpaket enthalten. 29 Euro pro Person inkl. Workshop-Material. Geeignet für Teilnehmende mit Grundkenntnissen im Häkeln.





Scan mich für alle aktuellen Termine

FASHION MÄDELS ABEND

Die Trends im Frühling & Sommer 2027

Welche Trends hält der Frühling und Sommer 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. einem Glas Secco und feinem Tellergericht. 10 Euro werden bei einem Fashion-Einkauf am jeweiligen Tag der Veranstaltung angerechnet. Falls Sie Unverträglichkeiten haben oder sich vegetarisch ernähren, informieren Sie uns bitte spätestens eine Woche vor Beginn des Erlebnisses unter: info@erlebe-wigner.de

Dienstag, 23.03.2027
Donnerstag, 25.03.2027
Donnerstag, 01.04.2027
Freitag, 02.04.2027
Dienstag, 06.04.2027
Freitag, 16.04.2027
Dienstag, 20.04.2027
Freitag, 23.04.2027

Beginn: 16:30 Uhr
Ende: 18:30 Uhr
Preis: 35 Euro
Onlinepreis: 37 Euro

Scan mich für alle aktuellen Termine





Inklusive:

Feines Tellergericht

Glas Secco

10 Euro Gutschein für Ihren Fashion Einkauf am selben Abend





Ein Teil unserer Damenabteilung wird zum Veranstaltungsort! Hier finden dann die Fashion Mädelsabende statt.



Individuelle Beratung

Workshops mit Stephan Ott

Handlettering Starter

Donnerstag, 28.01.2027
Donnerstag, 04.03.2027
Donnerstag, 13.05.2027

Beginn: 17 Uhr
Ende: 19 Uhr
Preis: 23 Euro
Onlinepreis: 25 Euro

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.

Karten-Kreativ

Montag, 23.11.2026
Weihnachtskarten

Donnerstag, 22.04.2027
Frühlingsgefühle

Beginn: 17 Uhr
Ende: 19 Uhr
Preis: 29 Euro
Onlinepreis: 31 Euro

Ob Glückwünsche, Einladungen oder Sprüche: Werden Sie kreativ und gestalten Sie Ihre handgeschriebenen Spruchkarten. Stephan Ott präsentiert Ihnen Schritt für Schritt unterschiedliche Handlettering-Elemente und wirkungsvolle Techniken mit Aquarelleffekt. Es wird bunt, einzigartig und kreativ. Stephan zeigt Ihnen zusätzliche Schriftarten und Farbverläufe, 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. einem Bleistift und einem Brush Pen. Keine Vorkenntnisse erforderlich.



Scan mich für alle aktuellen Termine

Verkaufsoffener Sonntag

18.10.2026
Restaurant ab 9:30 Uhr
Shopping ab 13 Uhr
Ende: 18 Uhr



Herbstlicher Einkaufsspaß am verkaufsoffenen Sonntag!
Am 18. Oktober öffnen wir unsere Türen zum verkaufsoffenen Sonntag. Ab 13 Uhr können Sie in entspannter Atmosphäre einkaufen und unser vielseitiges Sortiment entdecken.

Bereits ab 9.30 Uhr lädt das Restaurant mahlZEIT! zum Genießen ein. Reservieren Sie am besten gleich einen Tisch und starten Sie kulinarisch in den Tag.

Kastanien AKTION

Für Kinder, Familien und alle Kreativen gibt es wieder unsere beliebte Kastanienaktion: Bringen Sie uns eine selbstgebastelte Kastanienfigur mit und erhalten Sie dafür einen 10-Euro-Einkaufsgutschein*.
Ob Igel, Spinne, Raupe, Eule, Schaf oder sogar ein Roboter – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

PME AKTION

Am 17.10. & 18.10.



Freuen Sie sich außerdem auf eine PME Legend Promotiontour mit attraktiven Giveaways

Ein weiteres Highlight für Groß und Klein ist unser Greifautomat mit tollen Gewinnen – versuchen Sie Ihr Glück und sichern Sie sich mit etwas Geschick eine kleine Überraschung.
Einkaufen, erleben und genießen – wir freuen uns darauf, Sie am 18. Oktober bei uns willkommen zu heißen.

* Alle Teilnahmebedingungen finden Sie auf unserer Website.



Greifautomat

Weihnachtsgurke

Samstag, 28.11.2026
Samstag, 05.12.2026
Samstag, 12.12.2026
Samstag, 19.12.2026

Unsere Weihnachtsaktion

Wo versteckt sich die Weihnachtsgurke?
An allen vier Adventssamstagen haben Sie die Chance, einen Einkaufsgutschein im Wert von 100 Euro zu gewinnen.
Jeweils um 16 Uhr wird unser festlich geschmückter Weihnachtsbaum von der Decke herabgelassen. In seinen Zweigen ist, ganz nach altem Weihnachtsbrauch, eine grüne Weihnachtsgurke versteckt.
Wer die Weihnachtsgurke als Erste oder Erster entdeckt, gewinnt einen Einkaufsgutschein im Wert von 100 Euro.
Besuchen Sie uns an einem der Adventssamstage, machen Sie mit und sichern Sie sich mit etwas Glück Ihren 100-Euro-Einkaufsgutschein.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!





Panettone

Samstag, 28.11.2026

Kaum ein Gebäck steht so sehr für italienische Weihnachtstradition wie der Panettone. Seine Ursprünge reichen bis ins 15. Jahrhundert nach Mailand zurück. Was einst als festlicher Hefekuchen auf den Tafeln wohlhabender Familien serviert wurde, ist heute ein Symbol für Genuss, Geselligkeit und echtes Dolce Vita. Besuchen Sie uns am 28. November und genießen Sie italienische Backkunst.
Entdecken Sie außerdem unsere große Auswahl an feinen Panettoni – von der klassischen Variante bis zu besonderen Kreationen wie Pistacchio, Limone oder Schokolade. Ob zum Selbstgenießen oder als stilvolles Geschenk in einer edlen Verpackung – ein hochwertiger Panettone gehört einfach zur Weihnachtszeit. Lassen Sie sich von echter italienischer Backkunst begeistern.
Molto buono!





Shopping Nights

Einkaufsnächte im Dezember
Weihnachtszauber erleben und besondere Geschenke entdecken

Im Dezember laden wir Sie an vier besonderen Abenden zu einem entspannten Weihnachtseinkauf ein. Am Freitag, den 04.12., Freitag, den 11.12., Freitag, den 18.12. sowie am Mittwoch, den 23.12. haben wir bis 22 Uhr für Sie geöffnet. Genießen Sie die besondere Atmosphäre zur Weihnachtszeit, stöbern Sie in unserem vielfältigen Sortiment und entdecken Sie liebevolle Geschenkideen für Ihre Familie, Freunde oder einfach für sich selbst. Zur Einstimmung auf die Festtage laden wir Sie auf ein Glas heißen Glühwein ein und schenken Ihnen eine gemütliche Auszeit bei Ihrem Weihnachtseinkauf.

Unser Restaurant mahlZEIT! ist an diesen Abenden ebenfalls geöffnet und wird Sie bis in die Abendstunden mit feinen Gerichten verwöhnen. An den Nightshopping-Tagen macht unsere Küche um 16:45 Uhr eine kurze Pause, aber keine Sorge: Ab 18:00 Uhr können Sie sich mit einer exklusiven Event-Karte wieder kulinarisch verwöhnen lassen – perfekt abgestimmt auf den Abend. 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 darauf, Sie in der Weihnachtszeit bei der Suche nach den perfekten Geschenken zu unterstützen. Lassen Sie sich von unserem Team beraten, entdecken Sie unsere sorgfältig ausgewählte Produktvielfalt und genießen Sie die festliche Stimmung mit dem Duft von Glühwein und Weihnachten.

Freitag, 04.12.2026
Freitag, 11.12.2026
Freitag, 18.12.2026
Mittwoch, 23.12.2026



An allen vier Tagen bis 22 Uhr geöffnet!





Primel Aktion

27.02.2027 - 13.03.2027

Unsere Primel Aktion ist zurück!

Auch 2027 dürfen Sie sich wieder auf unsere beliebte Primel-Aktion freuen. Beim Kauf einer Primel zum Stückpreis von nur 2 Euro schenken wir Ihnen den passenden Topf sowie ein Los für Ihre Gewinnchance dazu.

Mit etwas Glück gewinnen Sie einen **Einkaufsgutschein im Wert von 5 bis 250 Euro**.
Der Aktionszeitraum läuft vom 27. Februar bis zum 13. März. Vielleicht gehört schon bald einer dieser Gewinne Ihnen und Sie können sich über eine schöne Überraschung freuen.
Durch die Blume gesagt: Mitmachen lohnt sich!

Alle Teilnahmebedingungen finden Sie auf unserer Website.



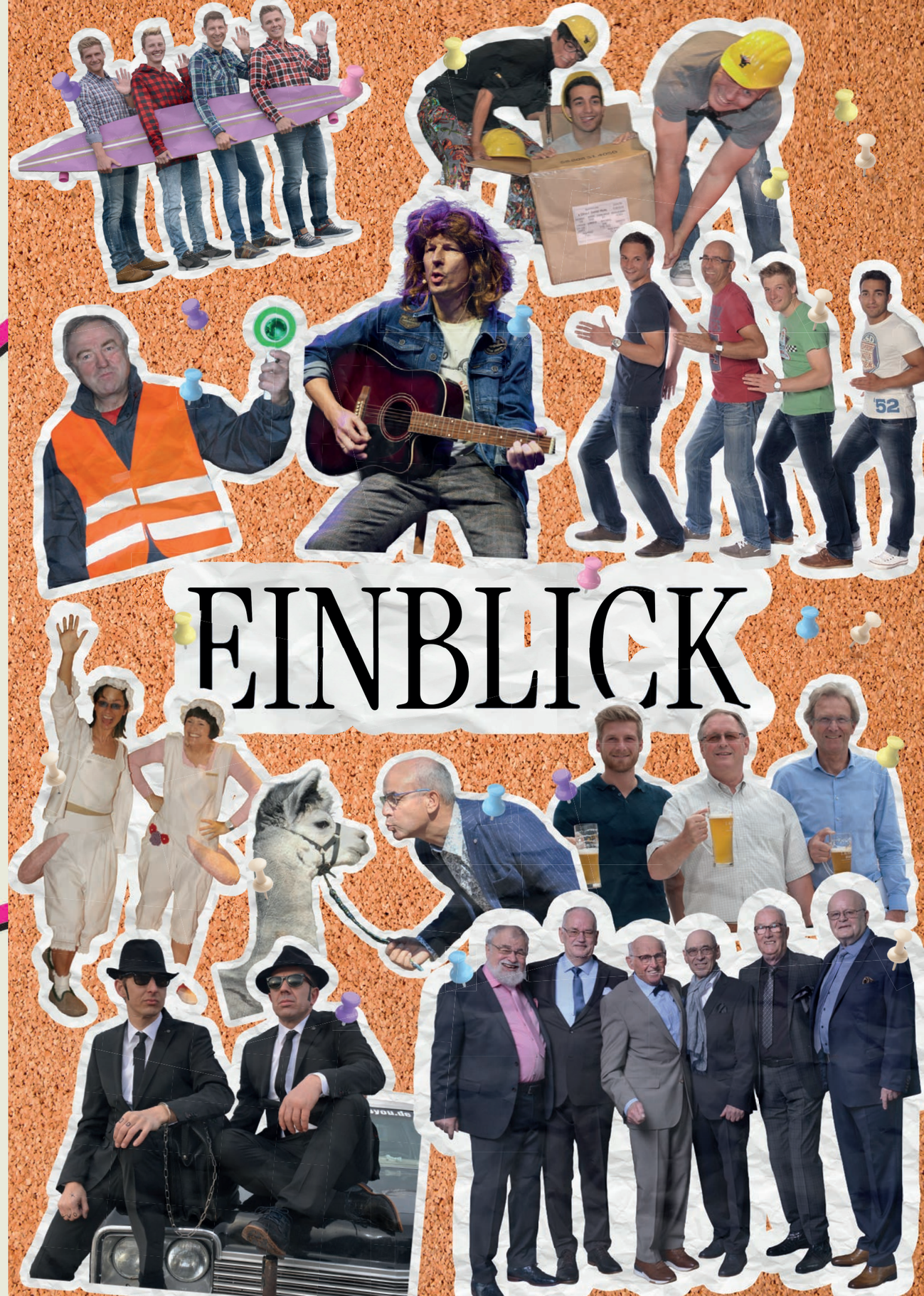
Mehr Komfort mit Ihrem Kundenkonto

Mit unserem kostenlosen Kundenkonto wird Ihr Einkauf bei erlebe wigner! noch einfacher und komfortabler. Ihre persönlichen Daten sind sicher hinterlegt, sodass Einkäufe schneller abgewickelt werden können. Außerdem profitieren Sie von unserem beliebten Auswahl-Service: Nehmen Sie Ihre Lieblingsstücke ganz entspannt mit nach Hause, probieren Sie sie in Ruhe an und entscheiden Sie erst später. Die Abrechnung erfolgt bequem per Lastschrift binnen drei Werktagen, wenn Sie die Ware behalten. Registrieren Sie sich einfach online oder sprechen Sie unser Team beim nächsten Besuch an – wir helfen Ihnen gerne weiter.

Ihre Vorteile auf einem Blick:

- zu Hause entscheiden
- Geburtstags Gutschein
- Kaffee oder Erfrischung
- persönliches Weihnachts-geschenk*
- Einpack Service gratis
- Hose kürzen gratis*
- Diamond Events*

*Ab 1.000 Euro Einkaufswert im Halbjahr profitieren Sie von unserem Diamond-Programm und genießen zusätzliche Vorteile bei uns.


EINBLICK

WILLKOMMEN

Team mahlZEIT!

Wir freuen uns, gleich fünf neue Kolleginnen und Kollegen im Team mahlZEIT! begrüßen zu dürfen:
Mario Byrne, Franziska Müller, Linn Richter und **Celina Meschkat** im Service und **Mahmoud Ashour** in der Küche. Mit ihrem Engagement, ihrer Herzlichkeit und ihrer Freude am Umgang mit Menschen bereichern sie unser Team und sorgen gemeinsam dafür, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen. Schön, dass ihr da seid – herzlich willkommen!

Team Frontstage

Auch auf unserer Verkaufsfläche und an der Kasse freuen wir uns über tatkräftige Verstärkung.
Esperanza Villarroel, Theresa Seidel, Barbara Heimlich, Pascal Mader sind neu in unserem Team und bringen ihre Persönlichkeit, ihre Erfahrung und ihr Engagement in den täglichen Kontakt mit unseren Kundinnen und Kunden ein. **Monika Mayer** bereichert mit ihren Fähigkeiten unser vielseitiges Workshop-Angebot. Wir wünschen euch einen guten Start und freuen uns auf die gemeinsame Zeit.

Team Backstage

Auch abseits der Verkaufsfläche wächst unser Team: **Franziska Jordan** verstärkt seit April das Backoffice, **Sofia Ammon** gestaltet unseren grafischen Auftritt und **Gabriele Binder** sorgt für Sauberkeit im gesamten Haus.
Mit ihrem Einsatz und ihrer Kompetenz tragen sie dazu bei, dass im Hintergrund alles reibungslos funktioniert. Wir freuen uns sehr, sie in unserem Team willkommen zu heißen und wünschen ihnen einen erfolgreichen Start.

SERVUS

MACHT'S GUT

Team mahlZEIT!

Mit **Liv Richter, Verena Gruber, Tabea Samusch** und **Mark Bakkal** verabschieden wir vier geschätzte Kollegen aus unserem Service-Team im mahlZEIT!. Für ihren Einsatz, ihre Zuverlässigkeit und die gemeinsame Zeit bedanken wir uns von Herzen. Wir wünschen ihnen für ihren weiteren beruflichen und privaten Weg alles Gute, viel Erfolg und viele schöne Momente.

Team Frontstage

Mit **Tanja Weick, Doris Steineck, Viktoria Himinez** und **Michaela Herzog-Maier** verabschieden wir geschätzte Kolleginnen von unserer Verkaufsfläche.
Angela Rückert bereicherte unser Format „Häppchenweise Bücher genießen“ mit großer Begeisterung und Leidenschaft. Durch ihr Engagement, ihre Persönlichkeit und ihre fachliche Kompetenz haben sie unsere Kunden und Kollegen gleichermaßen beeindruckt und bereichert.

Wir danken ihnen herzlich für ihre wertvolle Arbeit und wünschen ihnen für ihren weiteren Lebensweg alles Gute, Gesundheit und viel Freude bei allem, was vor ihnen liegt.

Kollegen oder Freunde? Bei uns gehört das zusammen!

Gemeinsam arbeiten, gemeinsam lachen – verstärken Sie 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 Ihr fachliches wie auch berufliches Potenzial: Mit wöchentlichen Inhouse-Trainings, Verkaufsschulungen und vielseiteigen Fortbildungsangeboten.

Tragen auch Sie mit Begeisterung und vollem Engagement zum Erfolg von erlebe wigner! bei.

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











VERKÄUFER/ VERKÄUFERIN DAMENABTEILUNG/ HERRENABTEILUNG (M/W/D)

VOLLZEIT/TEILZEIT

SERVICETALENT (M/W/D)

VOLLZEIT/TEILZEIT für unser Restaurant mahlZEIT!

KOCH/KÖCHIN (M/W/D)

VOLLZEIT/TEILZEIT AB 25H/WOCHE

AUSBILDUNG HANDELSFACHWIRT (M/W/D)

VOLLZEIT

TEAM HIGHLIGHTS



Messehighlight in München:
Angela trifft die Designer von BnGRS



Ausflug zu Jörg Geiger 2026

Am 27. Juli folgten wir, Jenny, Thomas und Franzi, der Einladung von Jörg Geiger nach Schlat. Los ging es mit einem Spaziergang durch die Streuobstwiesen. Wir durften reifes und unreifes Obst probieren und erfuhren jede Menge Spannendes über die unterschiedlichen Sorten.
Danach wartete schon das nächste Highlight auf uns: die Verkostung der neuen Sparkling Teas an einer wunderschön gedeckten Tafel mitten im Grünen. Ehrlich gesagt: schöner kann man Produkte kaum präsentieren.
Anschließend durften wir einen Blick hinter die Kulissen der Produktion werfen und verschiedene Säfte und Weine direkt aus den Tanks verkosten, darunter auch entalkoholisierten Wein. Unser persönlicher Favorit: der neue Aperitif „Limalfi“ mit Amalfi-Zitronen.
Den krönenden Abschluss bildete ein fantastisches Vier-Gänge-Menü mit vielen weiteren Genussmomenten.
Mit vollen Bäuchen, vielen neuen Eindrücken und jeder Menge Inspiration im Gepäck machten wir uns wieder auf den Heimweg.
Vielen Dank an Jörg Geiger und sein großartiges Team für diesen besonderen Tag und die herzliche Gastfreundschaft.

OMR Festival Hamburg 2026

Wir, Ellen und Eberhard Wigner waren im Mai mit der Rid Stiftung auf dem OMR Festival in Hamburg. Mit seinen 800 Speakern, knapp 1.000 Ausstellern zog es rund 70.000 Besucher an und fokussierte sich schwerpunktmäßig auf Themen wie Künstliche Intelligenz, Digital Marketing und Tech. Es waren zwei sehr intensive und interessante Tage für uns und trotz aller tiefgreifender Veränderungen, die aktuell auf uns einprasseln sind wir, wie Dominic von Proeck der Meinung: Die Zukunft ist menschlich. Als KI-Experte und Mitgründer von Leaders of AI, einer Akademie für KI-Transformation, ist er einer der gefragtesten Speaker zu KI-Agenten und Agentic AI. Auch wenn KI immer wichtiger wird, bleibt der menschliche Faktor – Führung, Intuition, Erfahrung, Beziehungskompetenz – das Entscheidende.











Weihnachtsfeier 2025





Weiterbildungen der RID Stiftung

Christian besuchte die RID-Schulung „Generationen verbinden“. Für uns als Familienunternehmen ein wichtiges Thema, denn bei uns arbeiten verschiedene Generationen Hand in Hand. Die Schulung hat spannende Einblicke gegeben, wie wir uns noch besser verstehen, wertschätzen und voneinander lernen können. Dabei wurde auch aufgezeigt, warum unterschiedliche Generationen oft verschiedene Erwartungen, Sichtweisen und Entscheidungswege haben und wie dieses Verständnis die Zusammenarbeit nachhaltig stärken kann.

Philipp nahm an einem Coaching zur Zukunft des Handels mit neuen Erlösquellen teil. Im Mittelpunkt standen neue Geschäftsmodelle, aktuelle Entwicklungen, Optimierung der Kernkompetenzen, ein Blick über den Tellerrand und der Mut zu Neuem. Mit vielen frischen Ideen und spannenden Impulsen kam er zurück.

JUBILÄUM

25 Jahre erlebe wigner!

Am 3. Juli 2026 haben wir gemeinsam im Team 25 Jahre erlebe wigner! gefeiert. Bei feinem Eis von der Eisdiele Bedolli, köstlichen Teilchen der Bäckerei Streicher und einem Glas Sekt von Carsten Höfer haben wir angestoßen: auf das, was war, auf das, was heute ist, und auf alles, was noch vor uns liegt.

25 JAHRE VOLLER ERLEBNISSE 25



Häkel-WM

1. und 2. original myboshi Häkel-Weltmeisterschaft

2013 und 2014 wurde bei uns weltmeisterlich gehäkelt! Ein Knäuel myboshi Wolle No. 1 (50g/55m) musste möglichst schnell zu einer Mütze verhäkelt werden. Hai Nguyen gewann 2013 mit 8:25 Minuten und errang im Folgejahr abermals den Sieg mit sensationellen 6:40 Minuten.















Wildboys

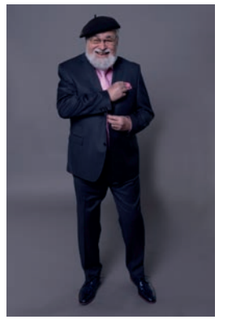
Lebensfreude ist alterslos Stil auch!

Am Samstag, den 18. März 2017 konnte man sie exklusiv treffen: Unsere Gentlemen Ludwig Praml, Axel Klose, Alfons Schrüfer, Adi Kockerols, Kurt Ebenhöch und Alfred Häußler. Die Herren hatten sich zu einem regelmäßigen Männerstammtisch in unserem Restaurant getroffen und bewiesen an unserem Thementag: „Lebensfreude ist alterslos. Stil auch.“, dass sie die wahren Wild Boys von heute sind.















EINBLICK

VERSTECK AKTIONEN

2009





2011







2017













2019

2026

























2009 fiel der Startschuss für unsere erste bunte Hasenparade: 1.500 farbenfrohe Hasen versteckten sich zwei Wochen lang in der gesamten Region. Groß und Klein verfielen ins Jagdfieber und machten sich mit Begeisterung auf die Suche.

Drei Jahre später waren es pinkfarbene Gänse, die darauf warteten, entdeckt und gefunden zu werden. 2017 hieß es dann: Die Schafe sind los! Erneut fanden Hunderte von ihnen ein neues Zuhause.

Weil die Begeisterung für unser Versteckspiel ungebrochen war, machten sich zwei Jahre später auch die Gartenzwerge auf den Weg. Noch heute entdeckt man den einen oder anderen von ihnen in den Gärten der Region. Sie alle tragen originelle Namen, die ihnen ihre neuen Besitzer gegeben haben. So fühlen sich Zwergi, Harry, Fridolin, Peppi, Tick, Trick und Track ebenso wohl in den Vorgärten wie Willibald Wigner, der seinen Namen erhielt, weil er schon bald „zum Wigner“ wollte.

Für uns stand daher außer Frage: Auch in unserem Jubiläumsjahr durfte eine große Hasensuche natürlich nicht fehlen.

Vom 20. Juli bis zum 1. August hatten sich 1.500 goldene Hasen in der Metropolregion und im fränkischen Hinterland versteckt. Bis spätestens zum 8. August mussten die gefundenen Hasen bei uns vorbeischauen – schließlich wollten sie gemeinsam mit ihren neuen Besitzern an der großen Verlosung teilnehmen.

In der Lostrommel lockten zahlreiche Warengutscheine, darunter als Hauptgewinn ein Gutschein im Wert von 1.000 Euro. Und so hoppelten Sir Hopselot, Meister Wigner, Honey Bunny, Monsieur Or, Graf von Möhrchen und viele hundert weitere Hasen am Ende gemeinsam mit ihren glücklichen Besitzern nach Hause.

Wir bedanken uns herzlich bei allen, die mit so viel Eifer, Freude und Begeisterung auf die Suche gegangen sind. Uns hat es mindestens genauso viel Spaß gemacht, die Hasen zu verstecken und Ihre Begeisterung über die gefundenen Hasen mitzuerleben!

STEPHAN



Firmenzugehörigkeit:
15 Jahre
Abteilung:
Herrenabteilung

Echt sein bedeutet für mich:
Meine Werte zu leben und mich nicht zu verbiegen, durchaus aber auch selbstkritisch zu sein.



Eine echt unvergessliche Erinnerung ist für mich:
Mit Eberhard Wigner die Eroica in Gaiole 2021 (Radtour) gefahren zu sein.

Ein echter Glücksmoment für mich ist:
Einer der bis ins Herz geht: Zum Beispiel mit dem Rennrad einen Pass bezwingen und dann zusammen mit Freunden das Erreichte genießen.

Ein echt mutiger Schritt (Entscheidung) war für mich:
Der Hausbau vor 22 Jahren.



Wann empfindest du Menschen als echt?
Wenn sie nicht schlecht über Dritte reden, sondern falls es Unstimmigkeiten gibt, die Person direkt ansprechen.





Gibt es eine Begegnung oder ein Ereignis, das dich wirklich nachhaltig verändert hat?
Mein christlicher Glaube hat mein Werte-Ranking und die Wichtigkeiten in meinem Leben neu geordnet, da war ich ungefähr 20 Jahre alt.

Echter Erfolg ist für mich:
Wenn nicht nur eine Person, sondern das gesamte Team die Ziele erreicht.

VIOLETA

Firmenzugehörigkeit:
15 Jahre
Abteilung:
Damenabteilung

Echt sein bedeutet für mich:
So zu sein, wie ich wirklich bin, ohne mich verstellen zu müssen.



Ein echt mutiger Schritt (Entscheidung) war für mich:
Loszulassen, was mir nicht mehr gutgetan hat.

Ein echter Glücksmoment für mich ist:
Wenn ich eine gute Nachricht bekomme, mit der ich überhaupt nicht gerechnet habe :)





Eine echt unvergessliche Erinnerung ist für mich:
Privat: Alles, was ich mit meinen Kindern verbinde. Wir sprechen oft über das Großwerden und viele lustige Erinnerungen, die damit verbunden sind.
Beruflich: Der Start bei erlebe wigner!. Es ist so schön, auf die Entwicklung der Abteilung zurückzublicken.

Wann empfindest du Menschen als echt?
Wenn sie ehrlich sind, was sie denken und fühlen, ohne anderes etwas vorspielen zu müssen.

Gibt es eine Begegnung oder ein Ereignis, das dich wirklich nachhaltig verändert hat?
Ja. Freunde, die mich enttäuscht haben, haben mich nachdenklicher gemacht. Seitdem bin ich vorsichtiger geworden und weiß, wem ich wirklich vertrauen kann.

Echter Erfolg ist für mich:
Nicht aufzugeben, auch wenn es schwierig wird.



Erich



Firmenzugehörigkeit:
20 Jahre

Abteilung:
Backstage (Hausmeister)

Echt sein bedeutet für mich:
Ehrlichkeit, Verlässlichkeit und ein guter Charakter.



Eine echt unvergessliche Erinnerung ist für mich:
Zu erfahren, wie harmonisch ein Betriebsklima sein kann.





Ein echter Glücksmoment für mich ist:
Dass ich bei erlebe wigner gelandet bin. Ich wurde damals von meiner alten Firma mit 57 entlassen. Und hier ist es für mich wie ein 6er im Lotto!
Es ist so familiär, das gefällt mir.

Wann empfindest du Menschen als echt?
Hier gilt für mich das gleiche wie bei Frage 1. Mir ist es sehr wichtig, dass Menschen verlässlich sind. Dann sind sie für mich echt.

Ein echt mutiger Schritt (Entscheidung) war für mich:
Ich bin gelernter Werkzeugmacher und habe dann angefangen als Hausmeister zu arbeiten. Das waren dann natürlich viele neue Aufgaben für mich und auch ein anderes Arbeitssystem. Mich darauf einzulassen war ein großer Schritt, den ich aber nie bereut habe.

Gibt es eine Begegnung oder ein Ereignis, das dich wirklich nachhaltig verändert hat?
Die Entwicklung der Firma hat mich nachhaltig geprägt. Mit den Veränderungen kamen neue Aufgaben und mehr Verantwortung hinzu. Daran zu wachsen und diesen Weg mitzugehen, empfinde ich als sehr positiv.

Echter Erfolg ist für mich:
Zufriedenheit – privat und beruflich.



VEREIN · KUNST UND KULTUR

10 JAHRE



Seit 25 Jahren ist erlebe wigner! ein Ort, an dem Menschen, Ideen und Erlebnisse zusammenkommen. Neben besonderen Produkten prägen Genuss, Kreativität und Kultur das Haus und machen es zu einem lebendigen Treffpunkt für Begegnung und Inspiration.
Ein wichtiger Teil dieser Entwicklung ist der Verein „Kunst und Kultur erleben Zirndorf e. V.“, der vor zehn Jahren von Teammitgliedern und Freunden des Hauses gegründet wurde. Ziel war und ist es, Künstlern und ihren Agenturen eine professionelle und attraktive Spielstätte zu bieten und damit ein vielfältiges Kulturprogramm in Zirndorf zu ermöglichen.
Dank dieses Engagements ist unsere Kulturbühne heute ein fester Ort für Kunst, Kultur und Begegnung. So können wir unseren Gästen und Mitgliedern abwechslungsreiche Veranstaltungen bieten, die das kulturelle Leben in der Region bereichern.
Wir freuen uns darauf, diesen Weg auch in Zukunft fortzusetzen. Wenn auch Sie Teil unseres Kunst- und Kulturvereins werden möchten, freuen wir uns über Ihre Anmeldung direkt bei uns im Haus.
Die Mitgliedschaft ist kostenlos und jederzeit kündbar.

Skiservice und Verleih

1. November 2026 bis Ostern 2027

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 vollautomatische 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. Sämtliche Kanten werden schonend im optimalen Winkel geschliffen und werden entgratet. Abschließend erfolgt das letzte Fein-Tuning unseres Fachteams: Heißwachsen, Ausbürsten und Polieren.

Standard-Service

Kinder-Ski	19 Euro
Erwachsenen-Ski	29 Euro
Snowboard	35 Euro

Plus-Service inkl. Belag-Reparatur

Kinder-Ski	25 Euro
Erwachsenen-Ski	49 Euro

Saison Pauschale

Wir pflegen Ihre Ski bis zum Ende der bayerischen Osterferien 2027.

einmalig 79 Euro

erlebe wigner! -Team Ski Ausflug 2006 nach Oberstaufen



News und Updates

Immer auf dem neuesten Stand bleiben!

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 unter: www.erlebe-wigner.de

WhatsApp-Service

Immer die neuesten Infos in unserem WhatsApp Status!

So geht‘s:

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

Anzeige

Herzlich willkommen in unserem Friseursalon



v.l.o Nancy, Michaela, Jasmin v.l.M. Nicole, Carmen v.l.u. Lara, Sophie

Wir gratulieren unserer Kollegin Lara Müller von ganzem Herzen zur erfolgreich bestandenen Gesellenprüfung im Friseurhandwerk! Wir freuen uns sehr, dass sie unser Team nun als Junggesellin in Vollzeit weiterhin tatkräftig unterstützt.

Außerdem heißen wir Sophie Vanarsdale herzlich willkommen, die unser Team ab sofort in Teilzeit verstärkt. Wir sind sehr glücklich, sie bei uns im Team zu haben!

Buchen Sie gerne einen Termin bei unseren beiden neuen Kolleginnen – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten

Montag	geschlossen
Dienstag	8 - 13 Uhr
Mittwoch	8 - 18 Uhr
Donnerstag	8 - 20 Uhr
Freitag	8 - 18 Uhr
Samstag	7:30 - 14 Uhr

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.

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

Ihre Nancy Kott mit dem Zeit fürs Haar Team

Unsere Marken

24 BOTTLES
28 LOTS
4B12

A FISH NAMED FRED
AD HOC
AIGNER
AL AIN
ALBERTO
ALLGÄUER KRÄUTERWERK-STATT
ALTO MILANO
AM-DESIGN
ARMANI EXCHANGE (HERREN)
ASA SELECTION
ASOBU

BACK 70
BAZAR DELUXE
BETTA CORRADI
BIALETTI
BIANCO
BILLYBELT
BIRKENSTOCK
BLACKROSE
BLONDE NO. 8
BNGRS
BOLTZE
BY ROOM

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

DANIELE FIESOLI
DAVID CASPI TEE
DEEJO
DELIGREECE
DEPESCHE
DE SIENA
DESIGN@HOME
DEUS EX MACHINA
DOLOMITE
DONKEY
DRYKORN
DONDUP

EIGENART
ELITÈ
ENGELS KERZEN
ESCAPULARIO
ESSENTIEL ANTWERP

FABER CASTELL
FIL NOIR (HERREN)
FLOREX

GABBA
GIANNI CHIARINI
GIFT COMPANY
GMEINER CONFISERIE
GOOD OL' FRIENDS
GOORIN BROS
GRACE
GRAFIKWERKSTATT
GROH
GRÜN & FORM

IBELIV
ICHENDORF MILANO
ILSE JACOBSEN
IL NURAGHE
IVI COLLECTION

JACOB COHEN
JELLYCAT
JOIA PARIS
JOOP!
JOOP! JEANS

KIEBEL
KNALLE POPKORN
KOZIOL
KKNEKKI

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

MANUFAKTUR JÖRG GEI-GER
MARC AUREL
MARC CAIN
MELVIN & HAMILTON
MICROPLANE
MINUS
MISS GOODLIFE
MONTI
MOOILO
MOSES

NACHTMANN
NARLI
NINE IN THE MORNING

OH APRIL
OLYMP
ON RUNNING
ONE 4 ME
ONLY
OPUS
OPUS PANTS

PAD
PAOLI FIRENZE
PAOLI PIANO ZERO
PATAGONIA
PAUL GREEN
PEPPERCORN
PG3
PLANTES & PARFUMS
PLÜ
PME LEGEND
PNTS
POMME D'OR
PPD
PREMIATA
PROHIBITED

Q1
Q7 WALLETS

RÄDER
RAILIN
RAS
RELAXOUND
REMEMBER
REPLAY
RIANI
RIKO DESIGN
RINAMA
ROSEMUNDE

SAXX
SECRID
SEMICOUTURE
SMITH & SOUL
SOLWANG
SOMEDAY
SOULSPICE
SPANG
SPIEGELAU
STADTGÄRTNER
SURI FREY

TAMARIS
TISSAGE MOUTET

URBAN CULTURE NATURE

VALINA
VANGUARD
VENTI CALIBAN
VIANI
VON JUNGFELD
VINTAGE RACE
V VON GOAT

WAJOS
WERNER VOSS
WIGGLESTEPS
WONDERCANDLE

XPOOOS

ZAFFERANO
ZOTTER SCHOKOLADE
ZUITABLE

Impressum

FOTOS UND BILDNACHWEISE
Eberhard Wigner GmbH & Co. KG
Knalle Popkorn – © Ganz in Weise
Mancini Pasta – © Mancini
Tissage Moutet – © Tissage Moutet

KÜNSTLER/ FOTO CREDITS
Martin Engelmann – Martin Engelmann
Martin Klauka – Sebastian Blutau
Wolf Küper – Gabriele Rumbolo
Wladimir Kaminer – Sebastian Blutau
Frederic Levi – David Wegmann
Rock4 – André Dieterman
Alexander Huber – Vincent Kleine
Dr. Volker Busch – Sebastian Blutau
Susanne Oswlad – Konstantin Werner
Diana Burkel – Sebastian Blutau
Jörg Schmid – Daniel Ernst Schneider
MAKA Ramen – Katharina Pflug

DRUCK
Nova Druck Goppert GmbH, Nürnberg
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, Eberhard und Leon Wigner

ORGANISATION UND PLANUNG
Michaela Mrotzek, Franziska Jordan, Philipp Bartsch und Ellen Wigner

LEKTORAT UND TEXTE
Michaela Mrotzek, Franziska Jordan, Philipp Bartsch, Stephan Ott und Ellen Wigner

VISUAL MERCHANDISING
Jula Kroschel, Felicitas Berstel

GRAFIKDESIGN
Sofia Ammon

GESTALTUNGSBERATUNG UND BILDBEARBEITUNG
Oliver Köbler | koebler.co

FOTOGRAFIE
Sebastian Blutau | Blutau-Fotografie.de
Michaela Mrotzek und Franziska Jordan (Making Of)

HAARE UND MAKE-UP
Zeit fürs Haar bei Nancy Kott

© erlebe wigner!, Zirndorf 2026
Alle Rechte vorbehalten

Zum Schluss noch ein Stück Echtheit: Alle Texte und Motive in diesem Magazin sind aus eigener Feder und eigener Gestaltung entstanden.

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

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
9:30 - 19:00 Uhr

Samstag
9:30 - 18:00 Uhr

An allen Adventssamstagen
9:30 - 19 Uhr

An allen Shopping Nights
9:30 - 22 Uhr

0911 / 60 67 08
info@erlebe-wigner.de
www.erlebe-wigner.de
Instagram: @erlebe_wigner

Restaurant mahlZEIT!
0911 / 217 17 8030

Preisänderungen
und Irrtümer vorbehalten.



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

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



Das erlebe wigner! Team hat mich mit Liebe gemacht.

Bitte wirf mich nicht weg, gib mich weiter, wenn du möchtest.