flânear

Nº2



tim raue
Ein Interview mit dem Sternekoch über Widerstände, Heimatgefühl und die bekannte zweite Chance.

simira tang
Mit dem VILLIBALD schafft sie einen persönlichen nahbaren Ort des Zusammenkommens.

niklas beer
Von NTHIRTYTHREE über Inspiration, Weinstudium und die Liebe zum Handwerk.

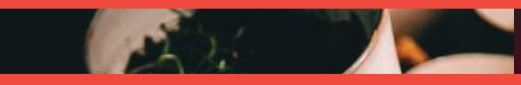






KEEPERS & COOKS
EXPERIENCE

DU MACHST EINE SOMMERPARTY? WIE NETT VON DIR.







IMPULSIVE MENSCHEN KENNEN KEINE GRENZEN.
WIR AUCH NICHT.

Ganz entspannt ins neue Jahr:
sichert Euch schon jetzt Euren perfekten Termin
und plant mit uns ein Sommerfest, das lange in Erinnerung bleibt.

info@keepersandcooks.com | **0911 950 95 711** | **keepersandcooks.com**









aperitif

Zwei Ausgaben. Zwei Auszeichnungen. Zwei Sterne.

Für unsere flânear No 1 mit Siegfried & Joy auf dem Cover haben wir vom Rat der Formgebung als erstes Magazin der Region den internationalen **German Design Award** in Excellent Communication Design gewinnen können. On top gab es für uns den renommiertesten Preis für Werbeagenturen – den **Deutschen Agenturpreis.**

Unser Coverstar ist diesmal niemand geringeres als **Zwei-Sterne-Koch Tim Raue,** den wir in der Landeshauptstadt der Südsteiermark interviewen durften. Nach einer gut fünfstündigen Fahrt von Nürnberg ins 500 Kilometer entfernte Graz staunen wir nicht schlecht, wie schön diese Stadt mit ihrem italienischen Flair doch ist. Knapp die Hälfte der Gesamtfläche der Stadt ist Grünfläche. Die fast 60.000 Studierenden – bei knapp 300.000 Einwohner*innen – verleihen der Stadt einzigartige Lebendigkeit. GenussHauptstadt Österreichs ist sie auch noch. Hier sind wir richtig. Tim Raue hat gut zwei Stunden mitgebracht und spricht über Heimat, Widerstände und zweite Chancen.

Wir bedanken uns bei den flânear*er*innen Sarah Jacobson, Gesicht hinter Nürnbergspots, Fashionweek-Model Nina Lindermaier, den Grazerinnen Carina und Lisa, Fotograf Florian Röder und Graffiti Artist Carlos Lorente für die spannenden Einblicke. In den vier Kapiteln Atelier, À la Carte, En Vogue und Souvenir porträtieren wir faszinierende Menschen, schauen hinter Kulissen und nehmen euch mit zu spannenden Orten. Über 70 Veranstaltungen im Feuilleton inklusive einer Hommage an den scheidenden Balletdirektor Goyo Montero warten darauf, entdeckt zu werden. Das Potpourri und Chapeau komplettieren neben dem Communitythema „Lichter der Stadt" unsere Winterausgabe.

Wir hoffen auf ein besinnliches Weihnachten und einen guten Start ins neue Jahr.

Magdalena Kick

Daniel Wickel

eigene sache

GERMAN DESIGN AWARD

DER AWARD FÜR EXZELLENTES DESIGN

Der German Design Award setzt international Maßstäbe für innovative Designentwicklungen und Wettbewerbsfähigkeit auf dem globalen Markt und zeigt, welchen Beitrag Design zur nachhaltigen Transformation der Wirtschaft leisten kann. Der Award zeichnet diese herausragenden Beispiele aus und verleiht ihnen Sichtbarkeit. Er gilt als verlässlicher Maßstab für exzellente Gestaltung und zeichnet visionäre Ideen mit Zukunftspotenzial aus. Jedes Jahr versammeln sich führende Designexpert*innen aus aller Welt, um Projekte zu bewerten, die durch innovative Konzepte und nachhaltige Lösungen überzeugen. Vergeben wird der German Design Award vom Rat für Formgebung, der deutschen Marken- und Designinstanz. Sein Auftrag von höchster Stelle: das deutsche Designgeschehen zu repräsentieren. 1953 auf Initiative des Deutschen Bundestages als Stiftung gegründet, unterstützt er die Wirtschaft dabei, konsequent Markenmehrwert durch Design zu erzielen. Das macht den Rat für Formgebung zu einem der weltweit führenden Kompetenzzentren für Kommunikation und Markenführung im Bereich Design.

JURYBEGRÜNDUNG WINNER flânear

„Das Magazin beeindruckt durch eine gelungene Verbindung von Kunst, Kreativität und Regionalität, die auf inspirierende Weise die kulturelle Vielfalt und Ästhetik der Metropolregion Nürnberg hervorhebt. Mit einem klaren, zeitlosen Design und einem Hauch französischer Eleganz lädt »flânear« seine Leser*innen ein, die schönsten Orte und Events zu entdecken."

DEUTSCHER AGENTURPREIS

DIE EXKLUSIVE AUSZEICHNUNG FÜR WERBEAGENTUREN

Jedes Jahr arbeiten viele kreative Werbeagenturen hart daran, ihre Kund*innen erfolgreich im Markt zu platzieren oder zu halten. Das erfordert neben neuen und innovativen Ideen auch viel systematische und akribische Kleinarbeit. Oft ist es nur wenigen großen Agenturen möglich, sich für einige etablierte Preise zu bewerben. Aus diesem Grund ist diese Auszeichnung geschaffen worden, um den vielen Agenturen eine Plattform zu geben. Kleine und mittlere Werbeagenturen haben hier die Möglichkeit, ihre nicht weniger erfolgreichen Arbeiten und Projekte einer kompetenten Fachjury vorzustellen. Dieser Award ist die Auszeichnung für Werbeagenturen, ihren Kund*innen eine erfolgreiche Arbeit zu dokumentieren.

Der Award wird jährlich an Werbe-, Marketing- und Internetagenturen vergeben, die besonders kreative oder erfolgreiche Projekte realisiert haben. Besonders wichtig für die Preisvergabe ist die mediale Umsetzung der jeweiligen Leistung.

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2025

2024 DA/

Occhio



Sento verticale
mit Farbfilter

dörfler

Die Erlebniswelt des Lichts in Erlangen.

dörfler – internationale wohnkultur
Friedrichstr. 5 | 91054 Erlangen
Tel. 09131- 920 260 | doerfler.de
P im Parkhaus Henkestraße

ANZEIGE



UNSER CAMPUS -
EIN **KRAFTPLATZ**
MITTEN IN DER NATUR.





ein ort wie kein anderer
DER HAMMERHOF

Wenn Natur und Ruhe auf Kreativität, Wissen und Machertum treffen, ist alles möglich. Eingebettet in die wunderbare Natur des fränkischen Zenntals ist ein besonderer Ort entstanden, der Menschen inspiriert, zu neuem Denken anregt, sie im Wissen weiterbringt und echte Begegnungen ermöglicht. Ein Ort, der Menschen, Teams und Unternehmen unterstützt, sich zukunftsfähig aufzustellen.



HAMMER HOF *Akademie*

Hammerhof Akademie | Neuselingsbach 12 |
90616 Neuhof an der Zenn | akademie@derhammerhof.de | 09107 9259891



DIE BESTEN IDEEN ENTSTEHEN OFT IN DER KÜCHE ODER UNTER FREIEM HIMMEL…



”

EIN GUTER ORT KANN VIEL BEWIRKEN, GEMEINSAM MIT DER RICHTIGEN COMMUNITY IST ALLES MÖGLICH.

Raus aus dem Gewohnten

Die Arbeitswelt ist geprägt von rasanten Veränderungen und großen Herausforderungen. Aber auch von großen Chancen. Denn die Zeit ist reif für Menschen, Teams und Unternehmen, die die Zukunft mitgestalten wollen. Dafür sind kreative Ideen, Methoden und Tools gefragt. Physische Orte, die das Zusammentreffen und den Austausch mit anderen ermöglichen, bieten zusammen mit guten Lerninhalten ein perfektes Setup, um mit dem Wandel und der Komplexität Schritt zu halten.

Eine Heimat für neue Ideen und frische Impulse für die Arbeitswelt

Der beste Ort für Kreativität ist in Neuselingsbach! Es gibt viel Grün, viel Platz, viel frische Luft und ein historisches Wirtshaus mit Scheune, Terrassen mit einem schönen Außenbereich. Hier fließen die Gedanken besonders gut. Mit einzigartigem Gespür für den Bestand hat der Unternehmer Michael O. Schmutzer 2014 den Hammerhof neu konzipiert und umgebaut. Der gelungene Kontrast aus alt und neu, aus Tradition und modernem Design mit individueller Note schafft ein einzigartiges Wohlfühlambiente.

‚Raus aus dem Gewohnten' ist inzwischen für viele Unternehmen das Motto, hier einzuchecken, um an wichtigen Themen zu arbeiten, Strategien zu entwickeln und als Team zusammenzuwachsen. Oft endet der Tag am Lagerfeuer bei guten Gesprächen und fränkischen Köstlichkeiten. Die Gäste werden schnell echte Fans.

Jetzt geht es noch einen Schritt weiter. Anfang des Jahres 2024 hat Gastgeberin Sabine Sauber die Hammerhof Akademie für Transformation und Neue Arbeit gegründet. Ein logischer nächster Schritt, ihr Know How zu New Work sowie ihre Begeisterung für die Gestaltung einer neuen Arbeitswelt an einen Ort zu bringen. Noch dazu ihr großes Netzwerk an anderen führenden Experten, um an diesem einzigartigen Lern- und Begegnungsort interessante Angebote rund um die Veränderungen der Arbeitswelt anzubieten. Als Kooperationspartner der ersten Stunde sind zum Beispiel Blackbox/Open® und Silbury dabei, die Seminar- und Workshop-Angebote sowie individuelle Begleitung von Projekten anbieten. Themenschwerpunkte sind Organisationsentwicklung, Führung, agile Methoden, Stressmanagement, Nachhaltigkeit, IT und Digitalisierung. Spannende Köpfe mit inspirierenden Impulsen und Keynotes runden das Angebot ab. Immer mit dem Ziel, gemeinsam die Arbeitswelt besser zu machen.

Menschen machen den Unterschied

Die persönliche Betreuung der Gäste liegt dem Akademieteam am Herzen. So sorgen nicht nur der perfekte Raum und die besten Lerninhalte, sondern auch gutes Catering, nette Gespräche und alles, was die Gäste an Services brauchen für ein Wohlfühlambiente. Das eingespielte Team unterstützt bei Übernachtungen im Teamhaus oder Hotels in der Umgebung, bei An- und Abfahrt und liebt es, ein guter Gastgeber zu sein.

Herzlich Willkommen auf dem Hammerhof!

www.derhammerhof.de



GASTGEBERIN SABINE SAUBER.

14 Atelier

38 En Vogue

64 À la Carte

88 Potpourri

106 Spécial Graz

130 Feuilleton

154 Souvenir

Folge uns auch auf Instagram

flanear_agentur_magazin_verlag

flânear Nº 2

3 **aperitif**

4 **in eigener sache**

12 **flânear*er*innen**

176 **chapeau!**

178 **digestif**

ATELIER

14 **Salut Atelier**

16 **schreiben mit stil**
Kaweco und die Rückkehr zu Füller & Co.

20 **lebendiger kulturtempel**
Das Kulturforum in Fürth

24 **vermittler zwischen den welten**
Klaus Bode von der Bode Galerie im Gespräch

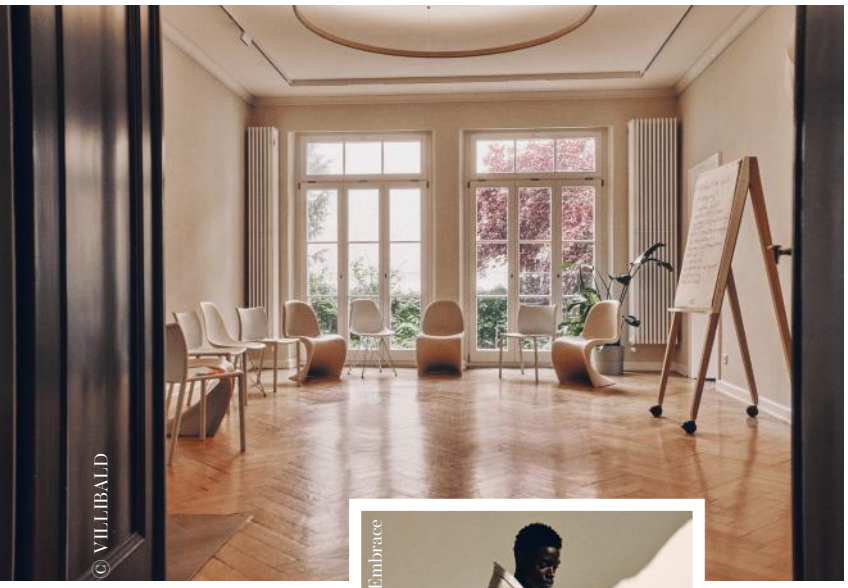
28 **die vision vor augen**
Die Schmuckbrand GLAM & GLORY

32 **lebendige schnittstelle**
Der DESIGNVEREIN Nürnberg

34 **Atelier flânear*er**
Carlos Lorente aka Kid Crow



© GLAM & GLORY


© VILLIBALD




© KI generiert / Marina Embrace

EN VOGUE

38 **Salut En Vogue**

40 **i don't have a hat face**
Ein Gespräch mit Niklas Beer von NTHIRTYTHREE

46 **it's not an event. it's a brand.**
Die Jungs von serenity

48 **ai fashion**
Marina Embrace und die Top 40 der Welt

52 **villibald**
Ein persönlicher Ort des Zusammenkommens

56 **infinity power**
Herzensangelegenheit und Community

58 **vom ton zur keramik**
Mit Kreativität dem Alltag entfliehen

60 **En Vogue flânear*in**
Nina Lindermaier

À LA CARTE

64 **Salut À la Carte**

66 **drei museen unter einem dach**
Die Museen im Mönchshof

70 **so ein käse**
Der Maître Volker Waltmann

72 **kulinarik trifft unterhaltung**
Palazzo Nürnberg

74 **10 jahre glühschwein**
Vom Geheimtipp zum Pflichttermin

76 **harte arbeit und viel herzblut**
Michael Meusert und sein Wein

78 **reiner genuss mit der nuss**
Die besten Haselnüsse kommen aus Franken

82 **À la Carte flânear*in**
Sarah Jacobson



inhalt

POTPOURRI

88 **Salut Potpourri**

90 **potpourri**
Kurzgeschichten und Tipps aus der Region

100 **weihnachten**
Tipps und Termine für die Weihnachtszeit



© Natascha Berger-Klötzer



SPÉCIAL GRAZ

106 **Griaß di Graz**

108 **tim raue**
Der Zwei-Sterne-Koch in der Titelstory

116 **gemeinsam die welt retten**
Das Vintage-Konzept Dogdays of Summer

120 **das grüne herz österreichs**
Die Steiermark und ihr Wein

122 **grazer klassiker**
Die Institution Delikatessen Frankowitsch

126 **Graz flânear*innen**
Lisa und Carina Portenschlager



© Grischa Jäger



COVERSHOOTING Grischa Jäger
LIGATUR SCHRIFTZUG
Hannah Rabenstein
TITELSTORY Tim Raue

inhalt

FEUILLETON

130 **Salut Feuilleton**

132 **der letzte tanz**
Eine Hommage an Goyo Montero

134 **art**
Ausstellungen in kleinen Galerien und großen Museen, modern und geschichtlich

138 **plaisir**
Unterhaltungsveranstaltungen aus den Bereichen Dinner, Markt, Party und Pop-up

142 **tournée**
Tourproduktionen aus den Bereichen Unterhaltung, Musical, Schauspiel, für Jung und Alt

148 **théâtre**
Kleine und große Bühnen, innen und außen, mit Kabarett, Musik, Tanz und Theater



© Jesús Vallinas

SOUVENIR

154 **Salut Souvenir**

156 **lichter der stadt**
Community-Thema mit Fotos unserer Instagram-Follower*innen

160 **ulbrich spieledesign**
Die hochwertigen Spielbretter aus Weisendorf

164 **buchtipp**
Geboren, aufgewachsen und ermordet in Deutschland: Das zu kurze Leben von Gökhan Gültekin

166 **das ganze leben ist ein quiz**
Der Quizmaster Kevin Dardis

170 **italiens faszinierende Insel**
Sizilien und der Schlüssel zu allem

174 **Souvenir flânear*er**
Florian Röder



© Julia Kolski



© Natascha Berger-Klötzer



CARLOS LORENTE

GRAFFITI ARTIST

Carlos Lorente, geboren und aufgewachsen in Ansbach. Seit 1996 ist er unter seinem Pseudonym „Crow“ als Artist aktiv und betreibt seit 2012 die im Nürnberger Z-Bau ansässige Graffiti-Akademie „Style Scouts“. Im Rahmen von Workshops und Urban Art Events durfte er bereits für viele Multiplikatoren, Firmen und Institutionen in der Metropolregion aktiv sein und Kunst erlebbar machen. Aktuell lebt er mit seiner Familie in Schwabach.

kidcrow_id

Seite 34



NINA LINDERMAIER

MODEL

Das Nürnberger Model Nina Lindermaier liebt Mode und Kreativität. Schon als Kind stand die heute 25-Jährige gerne vor der Kamera. So entstand auch ihre Leidenschaft für Fotografie und das Modeling. Mit 18 Jahren lief sie das erste Mal professionell auf einer Modenschau. Mittlerweile wird sie neben Fotoshootings auch von international bekannten Brands für Fashion-Veranstaltungen wie die Paris Fashion Week oder die Milan Fashion Week gebucht. Als flânear*in für En Vogue verrät uns Nina ihre Spots in der Region und weltweit.

ninalindermaier

Seite 60



SARAH JACOBSON

CONTENT CREATORIN

Die 35-Jährige Sarah Jacobson ist geboren und aufgewachsen im schönen Nürnberg. Hauptberuflich arbeitet sie als Marketingmanagerin. 2019 eröffnete sie das Café Opa Helmut und gründete die dazugehörige Brand Opa Helmut für Marketingdienstleistungen und Social Media. Unter diese fällt auch nuernbergspots. Mit ihrem Account @nuernbergspots ist Sarah erfolgreich auf Instagram und TikTok unterwegs und teilt Inhalte rund um Essen und Trinken. Ihr Lebensmotto: „Lieb's oder lass es“.

nuernbergspots

Seite 82



LISA & CARINA PORTENSCHLAGER

CONTENT CREATORINNEN

Zwei beste Freundinnen, die zufällig auch Schwestern sind. Auf ihren Instagram-Kanälen posten die Grazerinnen Lisa und Carina über Fashion, Food und Reisen. Gemeinsam stellen sie sich alltäglichen Fragen wie „Was ziehe ich heute an?“, „Was esse ich heute?“, „Wohin soll die nächste Reise gehen?“. Wir haben die beiden als flânear*innen für unser Spécial Graz interviewt.

blondiebrownie.sis

Seite 126



FLORIAN RÖDER

FOTOGRAF

Der heute 39-jährige Fotograf Florian Röder ist geboren und aufgewachsen in den Straßen von Nürnberg. Vor rund 13 Jahren entdeckte er seine Leidenschaft für die Fotografie. Alles begann mit einer kleinen Canon 550D. Seine Reise ist getrieben von der Faszination, wie Bilder entstehen, und dem Wunsch, diese Momente selbst festzuhalten. Sein Handwerk hat er seitdem stetig weiterentwickelt und seine eigene visuelle Sprache gefunden.

fjp_photograph

Seite 174

flânear*er*innen

VOLVO



Der neue Volvo XC90.

Entdecken Sie unser geräumiges und flexibles Premium-SUV.

Sieben Sitze und bis zu 1.816 Liter Ladevolumen sorgen für ein angenehmeres Fahrerlebnis. Dank integrierter Google Services[1] und seines neuen freistehenden Zentraldisplays sind Sie auf jeder Reise bestens vernetzt. Der neue Volvo XC90 bringt Sie immer bequem ans Ziel.

Besuchen Sie uns für eine Probefahrt.

[1] Google Services sind nach Auslieferung 4 Jahre gebührenfrei verfügbar. Danach ist die Nutzung der Digital Services inkl. Google Services kostenpflichtig. Google ist eine Marke von Google LLC.

Autohaus Biegel GmbH | Hans-Vogel-Straße 1-5, 90765 Fürth | Tel. 0911-7566590, www.autohaus-biegel.de



Salut • Atelier

[atəˈlɪ̯eː]

Der Begriff des Ateliers stammt aus dem 18. Jahrhundert und beschreibt die Werkstatt bildender Künstler*innen. Vom altfranzösischen astelier, dem Span bzw. Splitter, beschreibt der Begriff somit einen Ort, wo viele Späne sind und der als klassischer Arbeitsplatz von Zimmerleuten gilt. Seit gut zweihundert Jahren bezieht sich der Begriff des Ateliers aber nicht mehr nur auf die Handwerkstätte, sondern auch auf Foto-, Mode- und Filmwerkstätten. Für uns hat die Rubrik Atelier die Bedeutung, einen Blick hinter die Kulissen zu wagen – und daher statten wir im Zuge dessen kleinen Manufakturen, Start-ups, Künstler*innen, Galerien und eben auch Werkstätten einen Besuch ab.



Alles, was Kunst braucht.

- Mehr als 40.000 Artikel aus allen kreativen Bereichen zu dauerhaft günstigen Preisen auf 2.000 m²
- Bilderrahmen und individuelle Einrahmungen
- Bücher und Medien zu allen Themen der Kunst
- Kostenlose Parkplätze direkt vor dem Haus

boesner GmbH · Nürnberg

Sprottauer Str. 37 · 90475 Nürnberg
Tel.: 0911/98862-0
nuernberg@boesner.com

Öffnungszeiten:
Mo. – Sa. 9.30 – 18.00 Uhr
Mittwoch 9.30 – 20.00 Uhr

boesner
KÜNSTLERMATERIAL + EINRAHMUNG + BÜCHER



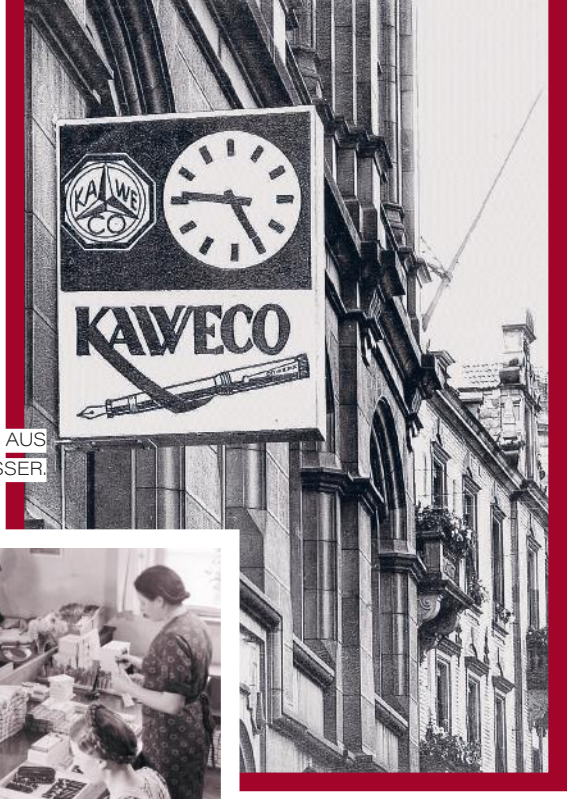
KAWECO STEHT FÜR
ERSCHWINGLICHE SCHREIBGERÄTE
MIT **EINWANDFREIER QUALITÄT.**

schreiben mit stil

Die Rückkehr zu Füller & Co.

Ein Super-Training für alle, die etwas für ihren Körper und Geist tun wollen: ein hocheffektives Zusammenspiel aus 30 Muskeln, 17 Gelenken und 12 Hirnarealen. Und was soll das sein? Man nennt es ganz einfach Handschrift, das Schreiben mit der Hand, eine Jahrhunderte alte Kulturtechnik. Eine Technik, die in Zeiten der Elektronik und Digitalisierung allerdings zum Teil zurückgedrängt wurde. Denn zum Schreiben auf dem Smartphone genügen ja streng genommen zwei Finger.





ZEITLOSES DESIGN AUS
NÜRNBERG LANGWASSER.



K

Immer gut für den Kopf

Pädagog*innen und Psycholog*innen haben aber erkannt, wie wichtig eine Handschrift ist. Inhalte, die man von Hand aufschreibt, werden besser verstanden und verankern sich besser im Gehirn, sie lassen sich wesentlich besser merken. Ohne großen Aufwand lassen sich Informationen übersichtlich und blitzschnell strukturieren und werden fundierter. Handschrift ist ein Teil der Persönlichkeit und verrät viel über den Charakter des Schreibenden. Außerdem trainiert das Schreiben mit der Hand die Feinmotorik der Finger und steigert gleichzeitig die Hirnleistung. Nicht umsonst wird heute in fortschrittlichen Schulen neben aller Digitalisierung wieder großer Wert auf Handschrift gelegt. Selbst erfolgreiche Informatiker greifen für wichtige Projektbesprechungen und Notizen auf ihre Handschrift zurück und genießen geradezu das Schreiben mit einem schönen Füller.

Künstlerische Gestaltung

Aktuelle Trends wie das Schönschreiben mit der Hand, die sogenannte Kalligrafie, haben in den letzten Jahren eine wahre Renaissance der gepflegten Handschrift und künstlerischer Gestaltung ausgelöst. Jede Menge Bücher mit Anleitungen und die dazu gehörenden Schreibgeräte sind mittlerweile erhältlich. Dabei sind auch immer mehr hochwertige Schreibutensilien in den Fokus gerückt, mit denen die anspruchsvolle Schreibkunst richtig Spaß macht und für wirklich sehenswerte Ergebnisse sorgt. Gute Produkte lassen sich eben mit einem guten Werkzeug am besten erschaffen.



Qualität, die seit 140 Jahren besticht

Ein traditionsreicher Hersteller, der sich ausschließlich hochwertiger und ausgesprochen schöner Schreibgeräte verschrieben hat, ist Kaweco, eine Marke der in Nürnberg ansässigen Firma h&m gutbertel GmbH. Kaweco kann auf über 140 erfolgreiche Jahre Firmengeschichte zurückblicken. „Mit der Übernahme der Kaweco Namensrechte im Jahr 1994 begann eine Art Wiederbelebung von historischen Schreibgeräten im handlichen Format. Die Stifteserie Kaweco Sport ist so konzipiert, dass sie geschlossen in jede Tasche passt und geöffnet mit aufgesteckter Kappe eine Standardgröße besitzt. Seit 1994 ist die Marke stark gewachsen und gewinnt auch weiterhin zunehmend an Bekanntheit und Beliebtheit. Die wohl größte Herausforderung des analogen Schreibens ist wohl die Digitalisierung, wobei wir auch dort verstärkt bemerken, dass sich die Menschen gerne mal Auszeit von den digitalen Medien nehmen, indem sie zu Stift und Papier greifen", so Nicolai Wunschel, Head of Marketing.

Doch nicht nur ein zeitlos schönes Design der unterschiedlichsten Stifte und Füller hebt sich wohltuend von der Masse ab, auch die technische Ausstattung ist vom Feinsten. Allein für die zahlreichen Füllhaltermodelle stehen 26 Federvarianten zur Auswahl. Hier findet jede Hand ihre individuell optimale Schreibfeder. Und: Alle Schreibgeräte lassen sich nachfüllen, was der Nachhaltigkeit gut tut. Auch werden die Schreibgeräte am Produktionsstandort Nürnberg von Hand montiert, geprüft und anschließend mit einer zweijährigen Garantie versehen.

Extra-Service: Branding

Ein weiterer Pluspunkt, den Kaweco bietet, ist das Branding, das individuelle Outfit der Schreibgeräte für andere Firmen. Ob als wertvolles Geschenk für Kund*innen und Geschäftspartner*innen oder werbliches und zugleich nachhaltiges Aushängeschild im Rahmen der Corporate Identity sind die entsprechend gestalteten Stifte immer ein Hingucker. Mit Lasergravur, Tampondruck oder edler Prägung versehen – die eigenen Schreibgeräte kommen immer und überall bestens an.

Auf die Frage nach einem Einsteigermodell strahlt Nicolai: „Vor allem für diejenigen, die das Thema Handschrift wieder angehen möchten, empfehlen wir unsere Classic Sport Serie. Ein erschwingliches Schreibgerät mit einwandfreier Qualität. Der erste (neue) Strich mit einem Füller ist wie ein Neubeginn auf Papier – ein kleiner, persönlicher Moment, in dem sich Gedanken mit Tinte festhalten lassen."

Text Till Ochner
Bilder Kaweco / h&m gutberlet GmbH



SEIT 1994 IST DIE MARKE STARK GEWACHSEN UND GEWINNT AUCH WEITERHIN ZUNEHMEND AN BEKANNTHEIT UND BELIEBTHEIT.

kaweco.germany
www.kaweco-pen.com

EINKAUFS NACHT

7. DEZEMBER

BAMBERG

STADTMARKETING
BAMBERG





lebendiger kulturtempel

Text Till Ochner
Bilder Magdalena Kick

kulturforumfuerth

Schlachthöfe sind verständlicherweise und von Natur aus eher ungemütliche Orte. Schöngeistiges verbindet man nur schwer mit diesen Einrichtungen. Wenn alte Schlachthöfe jedoch nicht mehr in ihrer Funktion benötigt werden, scheinen sie Kultur geradezu magisch anzuziehen. So entstanden in ihnen quirlig-lebendige Kulturzentren, beispielweise in den Städten Bremen, Kassel, Soest, Wiesbaden und sogar Brixen in Südtirol. Und wer kennt nicht den Münchner Schlachthof mit seiner regelmäßigen Kabarettsendung des Bayerischen Rundfunks, oder wer kann sich noch an die kultige Musiksendung „Live aus dem Schlachthof" erinnern, die unter anderem Sandra Maischberger im TV bekannt gemacht hat?

Aber wozu in die Ferne schweifen – auch die Stadt Fürth hat ihr aktives und beliebtes Kulturzentrum in einem ehemaligen Schlachthof: 35 Jahre Kulturzentrum Schlachthof und 20 Jahre Kulturforum Fürth gilt es schließlich heuer zu feiern.



K

An der Würzburger Straße und direkt neben der Rednitz befindet sich das Kulturforum Fürth, das noch bis 1991 als Schlachthof diente, bevor dieser nach Burgfarrnbach verlegt wurde. Nach der Schließung des Schlachthofs fiel ein Großteil der Gebäude auf dem weitläufigen Areal der Abrissbirne zum Opfer. Im Prinzip blieben nur die Rinder- und Schweineschlachthalle übrig. Diese noch bestehenden Gebäude und Hallen wurden zunächst von verschiedenen Kulturschaffenden für verschiedenste Veranstaltungen genutzt. Die alte Rinderschlachthalle stand die meiste Zeit leer, lediglich die kleinere Schweineschlachthalle diente bereits als Kulturort und war Vorläufer des heutigen Kulturforums. Eben bis die verbliebenen Gebäude durch die Kulturstiftung vollständig saniert und erweitert wurden. Im Januar 2004 öffneten sich dann die Pforten des generalsanierten Hauses. In der ersten Zeit waren die vier tragenden Säulen des Kulturforums: Kulturamt, Stadttheater, Kino Uferpalast und Restaurant mit Biergarten. 2009 wechselte die Verwaltung der Spielstätte auf die andere Seite der Redniz in die benachbarte Stadthalle. Das Kulturforum Fürth, also das ehemalige Kulturzentrum Schlachthof, hat somit zwei Spielstätten, ein eigenes Programm-Kino, den Uferpalast, und eine eigene Gastronomie.





MIT EINEM SOMMERFEST FEIERTE DAS KULTURFORUM FÜRTH JUBILÄUM.

Kultur für alle

Mit den beiden individuellen Veranstaltungsstätten „Große Halle“, dem denkmalgeschützten Bau aus der Gründerzeit mit seinen imposanten Gusseisen-Säulen, und „Kleiner Saal“, einem geräumigen, lichtdurchfluteten Foyer sowie dem bespielbaren Vorplatz, bietet das Kulturforum vielfältige Veranstaltungsmöglichkeiten. Die architektonisch gelungene Verbindung von Historie und Moderne spiegelt sich auch im Programmkonzept des Hauses wider: Traditionelles und Zeitgenössisches, Etabliertes und Experimentelles, Regionales und Internationales finden sich allesamt im breitgefächerten Programm. Schwerpunkte des vom Kulturamt der Stadt Fürth getragenen Programms sind Konzerterlebnisse der besonderen Art von Jazz bis Klassik und Pop, Kindertheater-Gastspiele und Eigenproduktionen für kleinere Kinder sowie spartenübergreifende Theater- und Kunstprojekte, die immer wieder in Eigen- und Koproduktion realisiert werden. „Ich sehe es als große Aufgabe, Kultur zu ermöglichen und dabei auch über die üblichen Betriebsabläufe hinaus zu denken. Gute Kulturarbeit kann man nur leisten, wenn man auch die Möglichkeit hat, gegebenenfalls Strukturen anzupassen“, erklärt dazu Jens Daryousch Ravari, der seit Januar 2023 im Kulturforum Fürth die Fäden in der Hand hält. Dabei fühlt er sich nicht nur als künstlerischer Leiter, sondern möchte mit der Übernahme der Gesamtleitung des Hauses „grundlegende Strukturen mitgestalten“. Vom Kulturforum Fürth ist also auch nach dem Doppeljubiläumsjahr 2024 noch viel Spannendes zu erwarten.



JENS DARYOUSCH RAVARI, LEITER KULTURFORUM FÜRTH.

> GUTE KULTURARBEIT KANN MAN NUR LEISTEN, WENN MAN AUCH DIE MÖGLICHKEIT HAT, STRUKTUREN ANZUPASSEN.
>
> Jens Daryousch Ravari

NÜRNBERG

PROJEKTBÜRO KULTUR

zukunfts musik

visionen. utopien. Kaufhof-Areal.

September 2024 – Mai 2025

Kunst und Kultur mit dem Blick voran

AKTUELLES PROGRAMM UNTER:

@PROJEKTBUERO.KULTUR.NUERNBERG

Bayerisches Staatsministerium für Wohnen, Bau und Verkehr

Samstag 16. Nov
14–22 Uhr

Herausgeberin: Stadt Nürnberg, Projektbüro im Geschäftsbereich Kultur, Hauptmarkt 18, 90403 Nürnberg Design: Studio Pandan

Klinikum Fürth

innovativ | familiär | kompetent

WIR SIND BUNT

Mach uns noch bunter!

Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt.
Für uns zählen Fachkompetenz, Menschlichkeit
und Kollegialität. Bewirb dich jetzt!

www.klinikum-fuerth.de



VERMITTLER zwischen den **welten**

Text Daniel Wickel
Bilder Bode Galerie

Noch sind ein paar Tische frei, als Kunstgalerist Klaus Bode mit mir zusammen das C'era Una Volta in der Nürnberger Innenstadt betritt. Es ist Mittagszeit. In dem italienischen Restaurant gibt es nahezu keine freie Wand. Robert de Niro. Al Pacino. Sofia Loren. Zahlreiche Bilder von Schauspieler*innen säumen den Weg in die Gaststube. Familienporträts und Urlaubsbilder erzählen die Geschichte des Hauses. Es war einmal. Mittags lockt die Küche mit einem 3-Gang-Überraschungsmenü. Heute im Angebot: Penne. Kalb. Panna Cotta. Drei Gänge über Optimismus, Musik und Wiedergeburt.



DIE **BODE GALERIE** IN DER
LORENZER STRASSE IN NÜRNBERG.

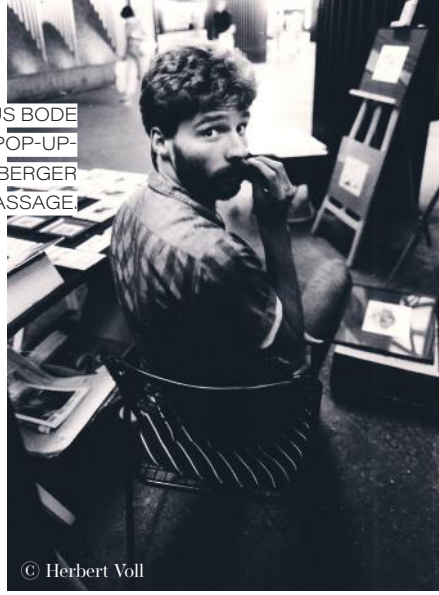
Nur einen Steinwurf entfernt vom Restaurant in der Lorenzer Straße liegt die Bode Galerie für moderne und zeitgenössische Kunst, die im Oktober diesen Jahres ihren 40. Geburtstag gefeiert hat. „Verändert hat sich in den letzten vier Jahrzehnten eigentlich nur, dass ich meinen kleinen Tisch in der U-Bahn-Passage gegen meine Galerie getauscht habe“, lacht Klaus Bode, der im zarten Alter von 18 Jahren bereits in seiner Junggesellenbude in St. Johannis Ausstellungen für Freunde organisiert. Es ist 1984. Das Anschnallen im Auto wird zur Pflicht. Apple bringt den ersten Mac auf den Markt und Klaus absolviert seine Ausbildung zum Werkzeugmacher. Unter der Woche schneidet und formt er an Drehbänken und Pressen Werkzeuge, am Samstag sitzt Klaus vorm Karstadt in der Passagengalerie und verkauft Kunst. „Die Passage war ein schöner Ort mit einer Brasserie, wo es den besten Milchkaffee in der Stadt gab. Da stellte ich mich hin, verkaufte meine Werke und wurde sogar beim Karstadt als Lieferant gelistet“, erzählt er. „Das war damals quasi der Ritterschlag. Und es war auch viel Glück dabei. Das Haus hatte zu der Zeit mehrere Galerien in ganz Deutschland, in denen es Kunstausstellungen gab.“ Über die Nürnberger Kuratorin kommt er ins Gespräch und macht in München, Essen, Köln und Nürnberg seine ersten Ausstellungen. Zwei Jahre später eröffnet er seine erste Galerie am Egidienplatz und bleibt der Familie wegen in der Noris.

Primo

Schon in jungen Jahren trägt er sein Taschengeld statt in die Eisdiele in die Nürnberger Galerien. Das Germanische Nationalmuseum und das Fembohaus sind seine Passion, seine Bühne das Schauspielhaus, wo er als Darsteller die ersten Kontakte in die Kunstszene knüpft. Nur musizieren kann er nicht, die Begeisterung zur Musik jedoch ist groß. „Wenn ich singe, halten sich alle die Ohren zu“, lacht er und ist stolz, dass seine drei Kinder mit Hingabe allesamt Klavier gelernt haben und ihm damit Freude bereiten. Seine beiden Töchter teilen zudem die Leidenschaft zur zeitgenössischen Kunst. Seine Tochter Anna eröffnet in Frankfurt eine Pop-up-Galerie, Tochter Laura koordiniert aus Nürnberg die Geschäfte. „Es ist nicht selbstverständlich, dass die Kinder den Traum ihres Vaters leben. Junge Menschen bringen eigene Ideen mit.



KLAUS BODE MIT SEINEN
TÖCHTERN LAURA (L.)
UND ANNA (R.).



DIE ANFÄNGE: KLAUS BODE 1984 IN SEINER POP-UP-GALERIE IN DER NÜRNBERGER KARSTADT-PASSAGE.

Natürlich gebe ich auch Erfahrung und das Netzwerk mit, aber ich lerne jeden Tag aufs Neue von meinen Kindern", erzählt der Familienvater stolz. Er selbst bezeichnet sich als bodenständiger Träumer und bedingungsloser Optimist. „Du kannst in der Kunst nicht arbeiten, ohne ein Optimist und leidenschaftlich zu sein. Man kann Künstler*innen nur gewinnen, wenn du deren Dinge richtig siehst. Das kannst du nicht lernen."

Secondo

Das Kalbsfilet wird gereicht. Wir reisen mit unserer Geschichte einmal um die halbe Welt und landen in Seoul. Südkorea. 2002 wird dort die KIAF gegründet. Die Korean International Art Fair. Ein Kunstsammler, der zu der Zeit in Asien lebt, lädt Klaus ein, die Kunstmesse zu besuchen. „Ich war vorher noch nie in Asien und komme das erste Mal in Südkorea an und habe das Gefühl, ich bin nach Hause gekommen", erinnert sich der Galerist, dem das dortige Tempo behagt. Morgens ankommen, Aufbau, am Nachmittag startet die Art Fair. Zwar spricht er auch weiterhin nur rudimentär koreanisch, eröffnet dennoch 2007 in der Altstadt Seouls eine temporäre Ausstellungsfläche. „Die Behörden haben mich gewähren lassen und sich sicherlich gedacht, den verrückten Deutschen lassen wir mal machen", schmunzelt Klaus. Einige Tage vor seiner Abreise ist er auf der Suche nach einem Mitbringsel für die Familie und besucht eine Ausstellung in einem Teehaus. Er entdeckt eine Keramik, doch der Künstler möchte das Stück nicht verkaufen, interessiert sich aber für das Wirken des Galeristen. Am nächsten Tag kommt der Künstler in die Ausstellung, schenkt Klaus die Keramik und die beiden machen eine Ausstellung in Deutschland. „Ich hatte sein Masterpiece entdeckt. Das hatte ihn tief beeindruckt. Ich bin stets ein Mittler zwischen den Welten. Die Künstler*innen sind nicht von dieser Welt, sondern haben einen ganz eigenen Blick auf das Weltliche. Das größte für mein Wirken ist, wenn mich meine Kunstsammler*innen mit dem Namen ihres Lieblingskünstlers ansprechen", verrät der Kunstvermittler.

Dolce

Panna Cotta, dazu ein Espresso. Klaus schwärmt vom Art Weekend Nürnberg, das die Galerie Von & Von seit 2016 initiiert und die Akteur*innen der hiesigen Kulturlandschaft bündelt. Kommunale und staatliche Institutionen bis hin zu Kunstvereinen und Galerien. „Du hast an einem Wochenende gut 300 Menschen in deiner Galerie. Das sind jetzt nicht alles Käufer*innen, aber du kannst zeigen, welche Stärke der Nürnberger Markt hat. Toll war auch die RathausART, ein Galeriewochenende im Alten Rathaus", erzählt der Kunstgalerist, der seine Heimatstadt sehr lebenswert findet und es schätzt, alles erlaufen zu können. Wenn er nicht in Nürnberg weilt, ist er in seiner eigenen Galerie im 240 Kilometer südöstlich von Seoul gelegenen Daegu. „Die westliche und die asiatische Welt sind wie Ying und Yang mit ganz unterschiedlichen Kulturkreisen. Ich liebe Südkorea, mich fasziniert das Land, seit ich das erste Mal dort gewesen bin. In meinem früheren Leben muss ich Südkoreaner gewesen sein", schmunzelt Klaus, bezahlt die Rechnung, verlässt das Restaurant und macht sich wieder auf den Weg zwischen die Welten.

bode_galerie
www.bode-galerie.de



DAS BILD ZEIGT DIE ERSTE GALERIE IN DAEGU (SÜDKOREA) VON 2014 BIS 2016.

DIE POP-UP-GALERIE IN FRANKFURT.




30.04.—
06.05.2025
30.
Jazz
& Blues
Wendelstein
Open
www.jazzandbluesopen.de
WENDELSTEIN

Interview Magdalena Kick
Bilder GLAM & GLORY

die VISION vor augen

Seit fünf Jahren machen Barbara Vitiello und Tochter Gloria gemeinsame Sache und mischen mit GLAM & GLORY den Schmuckmarkt auf. Sie kreieren nicht nur atemberaubende Schmuckstücke, sondern leben auch eine inspirierende Unternehmensphilosophie, die Kreativität und Teamarbeit in den Mittelpunkt stellt. Ihr Unternehmen selbst bezeichnen sie als dynamisches und frauengeführtes Familienunternehmen.



FEMALE FOUNDED FAMILY BUSINESS. DIE POWERFRAUEN HINTER DEM LABEL **GLAM & GLORY:** **GLORIA** (L.) UND **BARBARA** (R.) **VITIELLO.**









Wie kam es zur Gründung von GLAM & GLORY?

Die Gründung von GLAM & GLORY ist das Ergebnis von Barbaras umfassendem Fachwissen und jahrelanger Erfahrung im Aufbau namhafter Schmuckmarken in Deutschland. Die Idee für eine eigene Marke entstand während eines Urlaubs, als wir die Vision entwickelten, Qualität, Nachhaltigkeit und faire Preise miteinander zu vereinen und durch das vorhandene Know-How die eigenen Ziele zu verfolgen.

Unser Name GLAM & GLORY stammt von den Initialen Barbaras Kinder (Zwillinge) Gloria und Gianluca.

Wer verantwortet bei euch welche Bereiche?

Barbara verantwortet die technischen und kreativen Aspekte der Schmuckherstellung sowie die Entwicklung neuer Kollektionen. Zudem kümmert sie sich um das Backoffice und die Buchhaltung. Gloria ist ebenfalls aktiv am Kollektionsaufbau beteiligt und leitet die Social-Media-Aktivitäten, die Anfertigung der beliebten Eternal Bracelets sowie die Personalangelegenheiten, während sie zusätzlich im Backoffice arbeitet. Gemeinsam bilden wir ein eingespieltes Team, das die verschiedenen Bereiche des Unternehmens nahtlos miteinander verbindet.

Ihr habt ein Ladengeschäft in Fürth und einen Online-Shop. Wo liegt bei euch der Fokus?

Unser stationäres Geschäft, das GLAM & GLORY Studio in der Nürnberger Straße in Fürth, dient nicht nur als Showroom für unsere Ordertermine für Händler*innen von GLAM & GLORY, sondern auch als Verkaufsraum, in dem wir unsere neuesten Schmuckstücke präsentieren. Zusätzlich bieten wir eine liebevoll ausgewählte Palette stilvoller Lifestyle-Produkte an, die sich hervorragend als Geschenke oder für den eigenen Gebrauch eignen.

Die Online-Verkäufe (sowohl im B2B- als auch im B2C-Bereich) sind für uns von entscheidender Bedeutung. Sie erweitern unsere Reichweite und unterstützen den Markenaufbau, wodurch sie zu essenziellen Werkzeugen für das Wachstum unseres Unternehmens werden. Wir legen großen Wert darauf, unseren Kund*innen sowohl im Geschäft als auch online ein außergewöhnliches Einkaufserlebnis zu bieten. Und gerade die Möglichkeit unsere Kund*innen auch persönlich zu sehen, bereichert unser Unternehmen sehr.

Welche Vertriebskanäle spielen für euch eine Rolle?

Wir haben als reines Großhandelsunternehmen begonnen und bedienen Schmuckgeschäfte sowie Concept Stores weltweit, was wir nach wie vor über verschiedene Vertriebskanäle tun. Dazu gehören der Außendienst, Fachmessen und unser B2B-Online-Shop. Darüber hinaus bieten wir mittlerweile persönliche Dienstleistungen für unsere Kund*innen und Partner*innen an – sowohl vor Ort als auch über unseren B2C-Online-Shop.

Unser stationärer Shop in Fürth wurde 2021 eröffnet, nachdem wir einen überwältigenden Zuspruch von

unserer Kundschaft erhalten haben. Heute sind wir in der Innenstadt gut etabliert, und unsere Stammkundschaft sowie die Besitzer*innen der beliebten Eternal Bracelets freuen sich, bei uns immer wieder schöne und einzigartige Schmuckstücke zu entdecken.

Was ist der Klassiker in eurem Sortiment und was bekommt man nur bei euch?

Ganz exklusiv bei uns erhältlich sind unsere beliebten Eternal Bracelets. Die permanent angebrachten Armbänder bieten die einzigartige Möglichkeit, tiefe Verbundenheit wie Freundschaft, Liebe und Zuneigung zu deinen Liebsten auf eine ganz besondere Weise zu symbolisieren und für immer festzuhalten. Dabei hat man die Wahl zwischen verschiedenen Materialien. Als Hersteller, Marke und Vertrieb sind wir zunächst exklusiv in Fürth mit unseren Schmuckstücken vertreten. Diese Exklusivität bleibt bestehen, bis unsere Händler*innen die entsprechenden Serien oder Modelle bestellt haben und sie ebenfalls in ihren Shops anbieten.

Zu unseren beliebtesten Schmuckstücken zählen unsere wasserfesten Designs aus langlebigem Edelstahl. Auch die farbenfrohen Miyuki-Armbänder mit Süßwasserperlen gehören zu den echten Favoriten. Jedes Stück vereint zeitlosen Stil und Funktionalität und spiegelt unsere Leidenschaft für das Handwerk wider.

Aktuellen Trends in der Schmuckbranche?

Das Schönste an Schmuck ist seine Vielseitigkeit – jeder kann seinen individuellen Geschmack und einzigartigen Stil durch ihn zum Ausdruck bringe. Dennoch gibt es einige Trends, die mittlerweile nicht mehr wegzudenken sind: Der Schwerpunkt im Schmuckbereich liegt aktuell vor allem auf Nachhaltigkeit und einem bewussten Umgang mit der Umwelt. Bei uns stehen nicht nur die Liebe zum Detail und die Verwendung ausgewählter Materialien im Mittelpunkt, sondern vor allem ein fairer Umgang mit der Umwelt. Dazu gehört ein verantwortungsbewusster Umgang mit den kostbaren Ressourcen unserer Erde sowie faire Bedingungen für alle, die in den Schaffensprozess involviert sind.

Personalisierbare Schmuckstücke erfreuen sich nach wie vor großer Beliebtheit, und unsere Forever Bracelets stehen dabei im Fokus. Wir sind stolz darauf, die einzigen Anbieter in Mittelfranken zu sein und damit bedeutungsvolle, individuelle Momente und Schmuckstücke für unsere Kund*innen zu schaffen.

Schon bald werden wir unser Angebot zudem erweitern: Exklusiv in unserem Studio wird die Möglichkeit bestehen, Schmuckstücke handschriftlich zu veredeln und durch Gravuren noch individueller zu gestalten.

Wann kommt der nächste Store und wenn ihr es euch wünschen könntet, in welcher Stadt?

Wir arbeiten kontinuierlich daran, unsere Marke und unsere Reichweite zu vergrößern, und ein weiterer Store gehört definitiv zu unseren Wünschen und Visionen! Wenn wir uns eine Stadt wünschen könnten, wäre es vermutlich Nürnberg, und wenn wir ganz groß träumen, vielleicht sogar eine kreative Metropole wie Berlin oder München. Die Energie und Vielfalt in Berlin oder München sind einfach inspirierend. Dort hätten wir die Möglichkeit, eine breite, modebewusste Zielgruppe zu erreichen und unsere Philosophie von nachhaltigem, kreativem Schmuck einem neuen Publikum näherzubringen.

> SCHMUCK KENNT KEINE GRENZEN, UND JEDER HAT DIE MÖGLICHKEIT, SICH DURCH IHN GANZ INDIVIDUELL AUSZUDRÜCKEN.
>
> Barbara Vitiello



glamgloryjewels
www.glamglory.de

MENSCH UND HUND ZENTRUM

Wir formen aus Ihnen und Ihrem Hund ein zuverlässiges Team.

UNSERE LEISTUNGEN

- Beratung
- Hundeerziehung
- Hundeausbildung
- Familie und Hund
- Problemhundetherapie
- Ernährungsberatung

Jetzt kostenfreies Beratungsgespräch vereinbaren!

Ganz bequem über unseren Online-Terminkalender.

Berufserlaubnis für Hundetrainer nach §11 Tierschutzgesetz



MENSCH UND HUND ZENTRUM | Jens Meinert
Segeberger Straße 24 | 90427 Nürnberg
Telefon: 0911 2123858 | Mobil: 0177 2404115 | E-Mail: info@muhz.de
www.menschundhundzentrum.de

Dr. Wolfgang Pößl
Wirtschaftsprüfer | Steuerberater

KARRIERE STEUERN

Lernen. Mitwirken. Aufsteigen
Wir bieten dir Karrierewege, die überzeugen.

Komm in unser Team!
karriere.poessl.de



Digitale Kanzlei 2024
DATEV

Südwestpark 15, 90449 Nürnberg | info@poessl.de | poessl.de



DER STANDORT

Südwestpark
NÜRNBERG

EIN UNTERNEHMEN DER DV IMMOBILIEN GRUPPE

INNOVATIV NACHHALTIG FLEXIBEL

Raumlösungen für Nürnberg.

Die Arbeitswelt ändert sich ständig. Unsere multifunktionalen Büroimmobilien ermöglichen moderne und variable Flächenkonzepte und machen Ihr Unternehmen fit für die Zukunft.

www.suedwestpark.de

lebendige schnittstelle

Interview Daniel Wickel
Bilder DESIGNVEREIN Nürnberg

Design (englisch für Gestaltung) bedeutet meist Entwurf oder Formgebung. Es ist ein Lehnwort aus dem Englischen, das wiederum aus dem Latein abgeleitet ist, aber auch im Italienischen zuhause ist. Disegno stammt aus der Renaissance und verweist auf die künstlerische Gestaltung von Formen und Farben. In den letzten Jahrhunderten hat sich der Begriff erweitert, um den sich wandelnden Anforderungen gerecht zu werden: technologisch, gesellschaftlich und kulturell. Zeit für einen Austausch mit Pia Salzer und Tim Böhmerle, Vorstandsmitglieder des DESIGNVEREIN Nürnberg.

Was genau ist der DESIGNVEREIN?

Der DESIGNVEREIN ist das offizielle Netzwerk der ehemaligen Studierenden der Fakultät Design der Technischen Hochschule Nürnberg (TH Nürnberg). Er wurde 2001 gegründet und fungiert seitdem als Schnittstelle zwischen Hochschullehre und Berufspraxis. Als gemeinnütziger Verein bieten wir über 250 Mitgliedern – sowohl Designer*innen und anderen Kreativschaffenden aus verschiedensten Berufsfeldern – die Möglichkeit, Teil unseres wachsenden Netzwerkes zu werden und in den kreativen Austausch zu gehen. Neben der Unterstützung von Studierenden organisieren wir Veranstaltungen, die sich mit aktuellen Designthemen auseinandersetzen.

Dabei beschränkt sich unsere Arbeit nicht nur auf die Fakultät Design, sondern wirkt auch aktiv in die Region Nürnberg. Denn durch unser Engagement wollen wir den Dialog zwischen der Designausbildung und der Kreativwirtschaft stärken und die gestalterischen Kompetenzen und Belange der Nürnberger Region sichtbar machen.

Wie ist der Verein entstanden?

Der DESIGNVEREIN entstand aus dem Bedürfnis, den Absolvent*innen der Fakultät Design eine Plattform für den Austausch und die berufliche Vernetzung zu bieten. Ursprünglich als Alumni-Organisation der TH Nürnberg gegründet, hat sich der Verein zu einer zentralen Anlaufstelle für Designer*innen entwickelt, die nicht nur in der Region, sondern auch international erfolgreich tätig sind. Durch die kontinuierliche Erweiterung unseres Netzwerks und die enge Zusammenarbeit mit der Hochschule ist es uns gelungen, über die Jahre eine aktive und dynamische Design-Community aufzubauen.

Was ist eure Aufgabe?

Unsere Hauptaufgabe ist es, den Austausch zwischen Studierenden, Absolvent*innen und der Kreativbranche zu fördern. Wir bieten eine Vielzahl von Veranstaltungen und Projekten an, die zur Auseinandersetzung mit aktuellen Designthemen anregen. Dazu gehören unter anderem unsere Gastvorträge Designers' Circle oder die freie Ausstellung der Fakultät Design, die Designers' Night. Zusätzlich bieten wir Mitgliedern die Möglichkeit, sich aktiv an Workshops, Ausstellungen und weiteren kreativen Projekten zu beteiligen. Zum Beispiel haben wir uns im Rahmen unseres 20-jährigen Jubiläums intensiv mit der Frage der Gleich- und Nicht-Gleichstellung in der Designbranche auseinandergesetzt. Entstanden ist das Designfestival GleichUngleich. In verschiedenen Formaten, wie Symposien und Workshops, haben wir untersucht, wie Design zur Förderung von Gleichstellung und Identität beitragen kann.

Um eine direkte Anlaufstelle in Nürnberg zu schaffen, betreiben wir seit 2021 den DV Space in der Südstadt, der als Coworking-Space, Veranstaltungsort und kreativer Treffpunkt dient. Hier können sich Designer*innen vernetzen, Projekte initiieren und ihre Arbeit präsentieren. Wer Lust hat ein Teil des Spaces zu werden und auch dort zu arbeiten, kann sich gerne bei uns via space@designverein.net melden.

Kann jede*r Mitglied werden bei euch?

Ja, bei uns kann grundsätzlich jede*r Mitglied werden. Natürlich ist dabei ein Interesse am Thema Design von Vorteil. Auch Personen, die nicht an der TH Nürnberg studiert haben, sind herzlich willkommen, sich aktiv einzubringen. Offiziell stimmberechtigt bei Vereinsentscheidungen sind jedoch nur diejenigen, die an der Fakultät Design absolviert haben. Unabhängig davon steht unser Netzwerk allen offen, die sich für Design und kreative Themen interessieren und sich engagieren möchten.

Ihr habt wieder mehrere Vorträge im Programm. Auf was dürfen wir uns freuen?

Im Wintersemester 2024/25 erwartet das Publikum wieder ein spannendes Programm im Rahmen des Designers' Circle. Unter anderem hat uns bereits im Oktober Felix Egle in einer Kollaboration mit den Social Design Days/Bayern Design Impulse gegeben, wie Design gesellschaftliche Herausforderungen lösen kann. Im November beleuchtet Alexander Mankowsky, welche Rolle Produktdesign in angewandter Zukunftsforschung einnimmt und wie sich Design vom Zeitgeist lösen muss, um zukunftsfähig zu bleiben. Außerdem gibt es im Dezember ein Film-Screening im Filmkunsttheater Casablanca mit dem Fakultät Design-Absolventen Felix Maria Bühler, der seinen preisgekrönten Dokumentarfilm „Bis hierhin und wie weiter?" zeigt. Dabei hat der Filmemacher das Leben einer Gruppe von Klimaaktivist*innen begleitet – vom Hungerstreik der Letzten Generation bis zur Räumung des Protestcamps in Lützerath.

Zum Abschluss der Wintersemesters wird im Januar der Schweizer Illustrator und Comic-Autor Nando von Arb über seine Arbeit an autobiographisch inspirierten Graphic Novels wie „Fürchten lernen" und „Drei Väter" sprechen, in denen er Gefühle wie Verlust und Einsamkeit verarbeitet, und sich mit Themen wie Familie, Angst und psychischen Herausforderungen auseinandergesetzt hat.

Die kostenfreien Vorträge des Designers' Circle sind übrigens nicht nur für Studierende der Fakultät Design geöffnet, sondern für alle, die sich interessieren.

Was für Aktionen habt ihr noch geplant?

Neben den Vorträgen im Designers' Circle planen wir regelmäßige Workshops, Ausstellungen und andere kreative Veranstaltungen im DV Space. Die Art und Menge der Aktionen ist natürlich immer davon abhängig, wer und wie viele Mitglieder und/oder Studierende gerade eine Idee haben. Zum Beispiel zeigt das erste Semester der Fakultät Design seit diesem Jahr regelmäßig freie Arbeiten in einer Ausstellung. Ansonsten freuen wir uns schon sehr auf das Release-Event des auch_gut Magazins – dem Magazin der Fakultät Design (unter Anleitung des Grafikdesigners Philipp Dittmar) – das am 16. Januar 2025 vom dritten Semester des Moduls Raum und Event Design im DV Space präsentiert wird.



FELIX MARIA BÜHLER STUDIERTE AB 2014 AN DER TH NÜRNBERG GEORG SIMON OHM IM FACHBEREICH DESIGN. HEUTE ARBEITET ER ALS FILMEMACHER.

SEIN AKTUELLES PROJEKT: DER PREISGEKRÖNTE DOKUMENTARFIL **„BIS HIERHIN UND WIE WEITER?"**. DER FILM WIRD IM DEZEMBER BEI EINEM SCREENING IM FILMKUNSTTHEATER CASABLANCA GEZEIGT.



DER SCHWEIZER GRAFIKDESIGNER **NANDO VON ARB** ABSOLVIERTE DAS STUDIUM ILLUSTRATION FICTION.

SEIN BUCH **„FÜRCHTEN LERNEN"** WURDE ALS **BESTER DEUTSCHSPRACHIGER COMIC 2024** AUSGEZEICHNET.
IM JANUAR 2025 IST ER ZU GAST BEIM DESIGNVEREIN.

infos & programm

designverein
www.designverein.net

flâner*er



kidcrow_id

Carlos Lorente, geboren und aufgewachsen in Ansbach. Seit 1996 ist er unter seinem Pseudonym „Crow" als Artist aktiv und betreibt seit 2012 die im Nürnberger Z-Bau ansässige Graffiti-Akademie „Style Scouts". Im Rahmen von Workshops und Urban Art Events durfte er bereits für viele Multiplikatoren, Firmen und Institutionen in der Metropolregion aktiv sein und Kunst erlebbar machen. Aktuell lebt er mit seiner Familie in Schwabach.

Interview Daniel Wickel
Bilder Carlos Lorente

Wenn du nicht sprayst, was treibst du dann?

Der Großteil meines „Sprayens" passiert mittlerweile leider zweckgebunden, wenn ich Workshops gebe oder Auftragsgestaltungen umsetze. Als Ausgleich genieße ich dann Zeit mit meiner Familie oder ich versuche regelmäßig Ausdauersport zu betreiben. Vor allem bin ich aber passionierter Podcasthörer, was mich sogar 2020 dazu veranlasst hat, selbst einen Graffiti Art Podcast – „Walls Don´t Lie" (www.wdl.rocks) – zu launchen. In über 45 Folgen finden sich Porträts wichtiger Wegbereiter des deutschen Graffiti Art Kosmos sowie Themenfolgen. Aktuell pausiert der Podcast allerdings.

Dein Sketchbook zum Jubiläum war ein spannendes Projekt. Erzähl gerne etwas davon.

Das Sketchbook war das Resultat eines ziemlich irren Projekts im zweiten Jahr der „Corona-Pandemie" 2021. Ich hatte mir für mein 25-jähriges Jubiläum vorgenommen, jeden Tag eine (ausgearbeitete) Graffiti-Skizze zu malen. Und das zu zwölf Themenblöcken sortiert nach Inspirationen, Kooperationen und freien Themen rund um Kalligrafie, Figuration und Styles. Spätestens im August des besagten Jahres war es mehr Kampf als Genuss jeden Tag in knapp zwei bis drei Stunden ein vollwertiges Kunstwerk abzuliefern. Ich hab es zum Glück durchgezogen und bin froh, mit dem Frameless Verlag in Berlin einen tollen Partner für die Publikation gefunden zu haben. Unter www.kicrow.de gibt es auch noch signierte Exemplare zu erwerben.

Dein liebstes Street Art in Nürnberg/in der Region?

Das riesige Mural am Grundig Park in Fürth und etliche Wandgestaltungen, die im Rahmen von „Betonliebe" in den Jahren 2019 bis 2023 entstanden sind, gehören sicher zu meinen Highlights, da ich dabei auch selbst künstlerisch involviert war. Besonders hervorheben würde ich noch das sensationelle Mural am Nordostbahnhof des niederländischen Duos „Telmomiel" und das Mural von „Jeroo" am Nordring, die ich beide für die Sparkasse Nürnberg 2021 und 2022 kuratieren durfte.

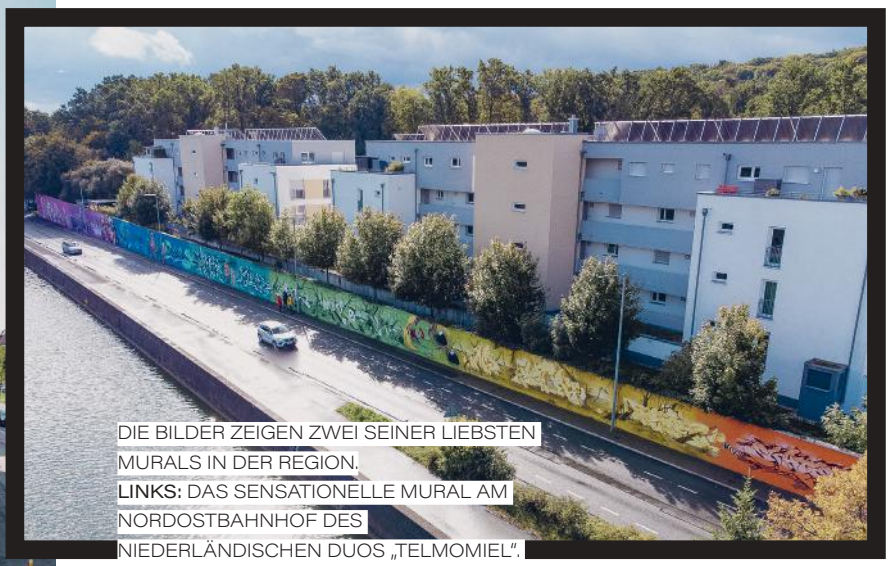
Was inspiriert dich?

Gerade in letzter Zeit merke ich wie sehr mich handgemachte und handwerkliche Kunst, Fotografie und Malerei inspiriert. Durch Social Media und den KI-Hype werden Kunstwerke und Illustrationen zum Fast Food, dem der Betrachtende kaum noch Beachtung schenkt, geschweige denn Wertschätzung. Bei Atelierbesuchen oder in Ausstellungen kann man sich Kunst und Kunstschaffenden noch sinnlich nähern und versuchen, Konzepte und Prozesse zu verstehen, denen ein Thumbnail auf Instagram niemals gerecht werden kann.

Welche Projekte stehen aktuell bei dir an?

Dieses Jahr startet noch das spannende Workshopprojekt „Stadtstempel" im Landkreis Ansbach, bei dem sich junge Menschen durch Street Art mit Stadtgeschichte auseinander setzen und Geschichte(n) im öffentlichen Raum sichtbar machen. Außerdem planen wir Aktionen an weiteren Trafostationen mit unserer Partnerin N-Ergie und Kommunen in der Metropolregion. Im Frühjahr wird es noch eine größere Wandgestaltung in Nürnberg geben, da will ich aber noch nicht zu viel verraten. Es bleibt also bunt in allen Belangen.





DIE BILDER ZEIGEN ZWEI SEINER LIEBSTEN MURALS IN DER REGION.
LINKS: DAS SENSATIONELLE MURAL AM NORDOSTBAHNHOF DES NIEDERLÄNDISCHEN DUOS „TELMOMIEL".
RECHTS: DAS RIESIGE MURAL AM GRUNDIGPARK IN FÜRTH.



SEIN EIGENES SKETCHBOOK IST GEGLIEDERT IN ZWÖLF THEMENBLÖCKE UND SORTIERT NACH INSPIRATIONEN, KOOPERATIONEN UND FREIEN THEMEN RUND UM KALLIGRAFIE, FIGURATION UND STYLES.



CARLOS BEI EINEM SEINER WORKSHOPS.

Du gibst immer wieder Workshops. Auf was darf man sich dabei freuen?

Der Bereich Workshops hat sich im Laufe der letzten zwölf Jahre stark gewandelt. Vom ursprünglich eintägigen Schnupperkurs im Jugendhauskontext hat sich das Portfolio hin zu speziellen, pädagogisch fundierten Modulen entwickelt. Die Zielgruppen sind dann z. B. junge Menschen, die am öffentlichen Raum partizipieren wollen – hier gestalten wir zum Beispiel seit ein paar Jahren jährlich tolle Trafostationen für die N-Ergie im Verbundgebiet, aber auch Erwachsene, denen wir durch moderierte Teamevents ermöglichen, eigene Visionen durch Street Art Techniken und Graffiti zu visualisieren.

Selbst Seniorenworkshops mit über 80-jährigen Teilnehmenden waren dabei. Es gibt also kaum eine Ausrede, es nicht selbst mal zu versuchen.

Dein liebster Spot im Winter? Wo trifft man dich?

Es gibt unzählige tolle Orte in unserer Region die man aufzählen könnte, wobei im Winter natürlich tendenziell die Indoor-Spots zum Tragen kommen. Generell würde ich das Neue Museum aufführen, das immer einen Besuch wert ist, eventuell danach einen leckeren Flat White bei Machhörndl trinken. Das Filmhaus ist auch ein Tipp zum Verweilen und Seele baumeln lassen. Der Weihnachtsmarkt in Schwabach ist auch echt zu empfehlen, da findet ihr mich sogar wortwörtlich, wenn ich am Stand des Kindergartens meiner kleinen Tochter Eierlikör und selbst bemalte Weihnachtskugeln verkaufe.



IN DER VORWEIHNACHTSZEIT FINDET MAN CARLOS AM STAND DES KINDERGARTENS SEINER TOCHTER IN SCHWABACH.



INNENARCHITEKTIN
MAREIKE UND CARSTEN DÖRFLER
SIND PERSÖNLICHE PROJEKTPARTNER
UND ERFAHRENE GESTALTER.

doerfler_interior

ein persönlicher RÜCKZUGSORT

Zuhören, Verstehen und grenzenlose Kreativität sind der Beginn einer wunderbaren Reise

Wer träumt nicht vom eigenen Zuhause, in dem das Wohlfühlen rundum verlockt. In dem jede Zeit wertvoll erfüllt ist, in dem wir Kraft und Ausgeglichenheit schöpfen, wo jedes Zusammensein mit Freunden und Familie zu kostbaren Lebensmomenten gelingen kann. Es ist eine wahre Freude, diesen Weg zum persönlichen Sehnsuchtsort mit den einfühlsamen Interior Designern von Dörfler zu gehen. Und eine faszinierende Kunst, für die das in allen Gestaltungsfragen erfahrene Team in Erlangen international viel Anerkennung und Bewunderung erfährt. Mareike und Carsten Dörfler führen das Unternehmen in dritter Generation und strahlen wahre Freude aus, in ihrem schönen Beruf so vielen zum formvollendeten Glück daheim verhelfen zu können.

LUXlife Home & Garden Awards 2024
Winner Germany 2024



dörfler - internationale wohnkultur | Friedrichstraße 5, Erlangen | Parkhaus Henkestraße | flanear@doerfler.de | 09131 920260

doerfler.de



EINE AUSSTELLUNGSFLÄCHE AUF VIER ETAGEN UND ÜBER 2.000 QUADRATMETER WARTET DARAUF ENTDECKT ZU WERDEN.



PROJEKTE JEDER GRÖSSE WERDEN GANZHEITLICH UND BIS INS DETAIL BETREUT.

Die Basis ist eine einmalige Vielfalt der faszinierendsten Kollektionen und spannendsten Manufakturen aus der Welt des internationalen Wohnens. Vereint sind sie in Erlangen zu finden wie an keinem anderen Ort. Das höchste Renommee, welches Dörfler sich in 80 Jahren vertrauensvoller Zusammenarbeit in der Branche erworben hat, ermöglicht den Zugriff auf alles, was das Herz begehrt. Und das in sämtlichen Gestaltungsbereichen, die das private Wohnumfeld berühren und am Ende ganzheitlich erstrahlen lassen. Möbel, Textilien, Farben, Licht & Elektro, Akustik, Audio & Video, Dekoration, Kunst, Fine-Art-Floristik, In- & Outdoor, Handwerk und modernste Technik.

Know-How, Erfahrung und engagierter Einsatz

Innenarchitekten, Interior Designer, Lichtplaner, Raumausstatter, Schreiner, Dekorateure … Versteher, Gestalter, Kreative und Umsetzer in einem. Das ist die menschliche Komponente, die langjährige Verbundenheit, das wertstiftende Zusammenspiel, das man bei Dörfler immer findet und wertschätzt. So beginnt die wunderbare Reise zum schönen eigenen Zuhause mit dem intensiven persönlichen Gespräch, dem Eintauchen in das individuelle Verstehen und dem sich Zeit nehmen für das zugewandte, ehrliche Miteinander. Hieraus entstehen schließlich die passgenauen Empfehlungen vom Einzelstück bis zur Rundumplanung. Mit haptisch ansprechenden Farb- und Materialcollagen, den neuesten Techniken der CAD-Animation, faszinierenden fotorealistischen Renderings bis hin zum Raumerlebnis der Virtual-Reality gelingt es, das fertige Ergebnis vorweg erleben zu können.

> „IN EINEM HAUS, IN DEM DIE FREUDE LEBT, ZIEHT AUCH DAS GLÜCK GERN EIN.
>
> Japanische Weisheit

Mit dem top zuverlässigen, diskret und absolut sauber arbeitenden Wunscherfüller-Umsetzungsteam wird aus Plänen schnell und sicher schönste Realität. Der Dekorations-Vor-Ort-Service von Mareike und Carsten Dörfler setzt dem ganzen schließlich noch die Genuss-Krone auf, wo überall man sich dies wünscht. Ob in Erlangen, der Metropolregion, deutschlandweit oder international. Der Service von Dörfler kennt keine Grenzen.

Ausstellungsfläche im Herzen von Erlangen

Auf vier Etagen und über 2.000 Quadratmetern, wahrlich eine ungewöhnlich große Fläche für ein „Innenarchitektur-Büro“, wird man im Herzen von Erlangen bei Dörfler empfangen in beispielgebend eingerichteten Räumen. Der komfortable Private-Shopping-Service macht den Besuch zu jeder Zeit möglich, ungestört und ganz nach Wunsch. Zu jeder Jahreszeit immer wieder passend, ganz besonders nun auch im Advent, verlockt darüber hinaus die umfangreiche Wohndesign-Boutique mit allem, was das Herz begehrt: Für die perfekte Gestaltung und Dekoration zu Hause, einer einzigartigen Fine-Art-Floristik und besonderen Geschenk-Ideen bis hin zu edlen Designer-Taschen, feinen Seidenschals, kuscheligen Plaids und vieles mehr.

Herzlich Willkommen im Wohlfühlen!



Salut • En Vogue

[ɑ̃ˈvoːk]

Angesagt, beliebt, modern, zeitgemäß. Trendthemen aus Design, Interieur, Kunst, Mode, Musik aber auch Themen aus der modernen Stadtentwicklung und Architektur gehören zu den möglichen Inhalten dieses Kapitels. Ursprünglich stammt der Begriff vom französischen voguer, „rudern, schwimmen, auf dem Wasser fahren". Im übertragenen Sinne heißt dies „mit vollen Segeln", und wer mit vollen Segeln fährt, ist beliebt und hat Erfolg – und so wandelte sich der Begriff vogue zu „Beliebtheit und Ansehen". In dieser Rubrik gilt es daher die neuesten und innovativsten Trends vorzustellen und zu entdecken.

KUHNLE
VINTAGE

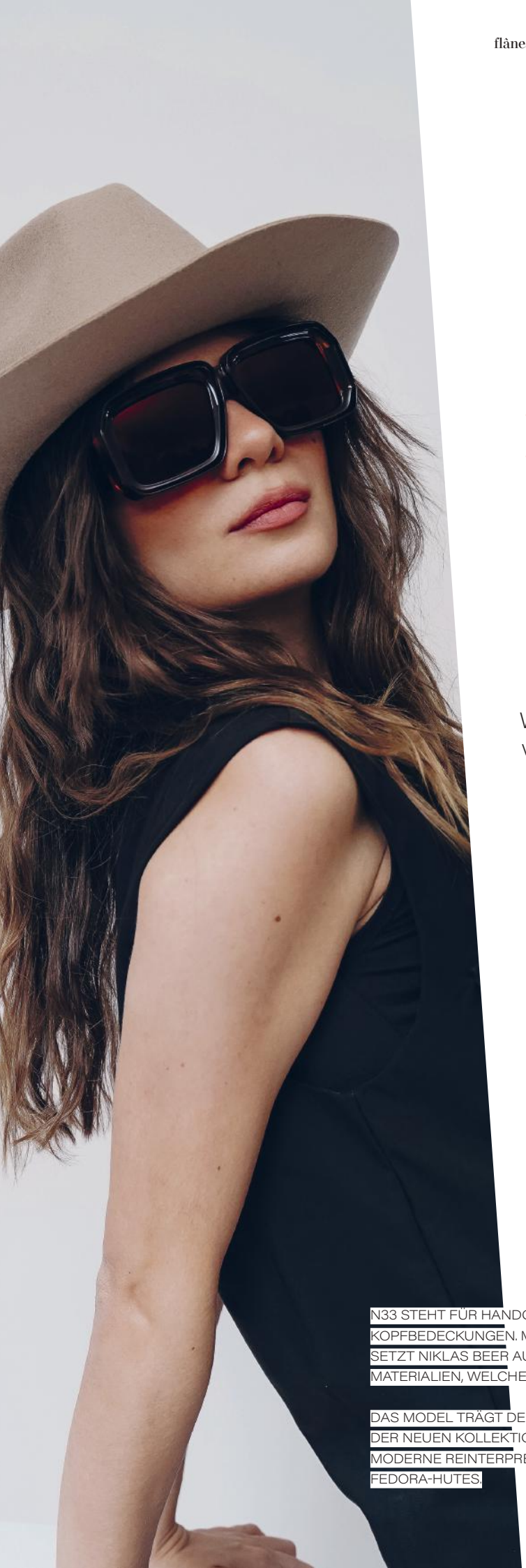
Klassiker mit Kult-Faktor!
Certified Pre-Owned.

JETZT BEI JUWELIER KUHNLE



KUHNLE
VINTAGE

Königstr. 141 · D-90762 Fürth
✆ 0171 350 7474 · ☎ 0911 740 740
vintage.kuhnle.de · vintage@kuhnle.de



i don't have a **hat face**

Wie oft ist es einem schon so ergangen. Du stehst vorm Spiegel. Ausgehbereit. Du siehst gut aus. Es fehlt nur noch ein Accessoire, damit dein Outfit komplett ist. Ein Schal? Kratzt am Hals. Eine Jacke? Zu warm. Schmuck? Zu viel Prunk. Ein Hut? Hüte stehen mir nicht. Moment. Was, wenn doch? Ein Gespräch mit dem kreativen Kopf Niklas Beer, Gründer und Designer von NTHIRTYTHREE über Inspiration, Weinstudium und die Liebe zum Handwerk.

Text Daniel Wickel
Bilder NTHIRTYTHREE

N33 STEHT FÜR HANDGEFERTIGTE EXKLUSIVE KOPFBEDECKUNGEN. MIT SEINEM UNTERNEHMEN SETZT NIKLAS BEER AUF HOCHWERTIGSTE MATERIALIEN, WELCHE NACHHALTIG GEERNTET WERDEN.

DAS MODEL TRÄGT DEN HUT N33 PURE CURVED AUS DER NEUEN KOLLEKTION. EINE MINIMALISTISCHE UND MODERNE REINTERPRETATION DES KLASSISCHEN FEDORA-HUTES.

Ich treffe Niklas im Espressolab zum Interview. Es riecht nach frisch gemahlenem Kaffee. Fein dekorierte Torten und herzhafte Leckereien locken in der Auslage und rufen laut „Nimm mich“. Tassen klappern auf Untertassen. Der sonore Sound der Siebträgermaschine durchbricht das geschäftige Treiben an diesem Freitagmittag. Zahlreiche Student*innen schauen wahlweise auf ihre Laptops oder Smartphones. Niklas hat einen Filzhut vor sich liegen. Große Krempe. Ohne Hutband. Sanftes Hellblau. „Ich bin mehr oder weniger reingesprungen in das Business, weil ich was gestalten wollte. Ich war schon immer handwerklich aktiv. Ob nun Lampen zusammenschweißen oder zuhause einen Gartenteich anlegen“, beginnt der gebürtige Wendelsteiner die Unterhaltung. Er studierte International Management und geht für zwei Semester ins Ausland. Edinburgh im Süden Schottlands. Nizza an der Südküste Frankreichs. Zwei Städte und Länder, die unterschiedlicher nicht sein könnten. In Nizza bleibt Niklas noch einige Zeit und macht dort ein Praktikum. „In Schottland war das Wetter superschlecht die ganze Zeit“, lacht er und erzählt von einem Studiengang, der ihm den Freitag gerettet hat: Wine Studies. Zwei Weißweine, zwei Rotweine. Infos über Bodenbeschaffenheit und Tipps zum Weinanbau. Zwei Stunden am Freitagnachmittag, die dem heute 29-Jährigen den Weg in die Selbstständigkeit ebnen. „Ich habe Wein-Accessoires verkauft nebenbei zum Studium mitsamt Online-Shop und Socia-Media-Kanal“, erinnert er sich.

Heute verkauft er Hüte, die „New School of Headwear“. Schon immer findet Niklas Hüte cool, wenn Dinge abweichen von der Norm. Stile von früher à la „The Great Gatsby“, kombiniert mit minimalistischem Chic. Erdtöne, keine grellen Farben. Keine großen Logos. Der Hut soll für sich sprechen, für Handwerkskunst und Qualität.

Vor gut vier Jahren ging es los. Er zeichnet einen Hut, geht mit den Entwürfen zu einer Hutmanufaktur nach Warschau und fertig ist sein erster Sample. Freund*innen wollen auch einen, es kommen Bestellungen aus dem Ausland. Die Brand N33 ist geboren. Die 33 ist seine Glückszahl, das N der Anfangsbuchstabe seines Vornamens. Mittlerweile produziert der junge Designer in der Nähe der italienischen Hafenstadt Ancona, alles in Handarbeit. „Uns gibt es bei bubeundkönig in Nürnberg. In Burghausen, München, Düsseldorf und Cannes.

nthirtythree_

www.nthirtythree.com



NIKLAS BEER (R.), FOUNDER UND DESIGNER VON N33 UND GESCHÄFTSPARTNER NICOLA CRUSIUS (L.).



N33 TRUCKER CAP IN
DEN FARBEN POWDER (L.) UND
PLAIN (R.) – HANDGEFERTIGT IN ITALIEN.



N33 PURE CURVED –
HANDGEFERTIGT IN ITALIEN.

> WENN DU ES NICHT PROBIERST, WIRST DU NICHTS NEUES ERSCHAFFEN.
>
> Niklas Beer

trial and error

Im Januar sind wir wieder in Kopenhagen auf der internationalen Fashion Week“, verrät Niklas. Seine Inspiration holt er sich auf Reisen. Wenn er Stoffe und Schnitte sieht, wird das Material begutachtet. Filz. Cashmere. Baumwolle. Wie kann man einem Stoff eine Form geben? „Bei mir ist viel trial and error. Wenn du es nicht probierst, wirst du nichts neues erschaffen. Ich liebe es mit den Materialien zu spielen“, lächelt der Gründer. Die größte Inspiration für ihn ist allerdings seine Freundin Mila, die er bei einem Fotoshooting kennenlernt und die ihn mit ihrem feinen Sinn für Fashion und Stil tatkräftig unterstützt.

Das ist mein Style

Sein alter Schulfreund Brian Gallo ist einer der angesagtesten Stylisten und kreiert die Looks von zahlreichen Stars im Musik- und Sportbusiness. „Eines Tages ruft mich Brian an und fragt, ob ich einen Hut machen könne für ein Fotoshooting mit Thomas Müller“, erzählt der Designer. Nach der EM schickt er dem Bayern-Torjäger einen zu, den dieser auch heute noch trägt. „Meine Pure Collection ist gemacht worden, um jedem Gesicht zu stehen. Die Form der Krempe, die Art der Krone. Vom Spirit her ist die Kollektion tragbar wie eine Cap und niemand wird bei mir sagen, er hätte kein Hutgesicht“, schmunzelt Niklas. Der Jungdesigner weiß, dass kein Mensch tatsächlich einen Hut benötigt. Ebenso wenig wie ein Tuch oder Schmuck. „Es ist ein Statement, was du damit setzt. Ein Hut ist ein Produkt, wo du eine neue Facette von dir siehst und nach außen selbstbewusst zeigst: Hey Leute, das ist mein Style.“

DAS MODEL TRÄGT DIE KLASSISCHE FÜNFTEILIGE **N33 TRUCKER CAP.**

LEICHT UND SUPERWEICH.
100 PROZENT COTTON DRILL MIT EINEM FEINEN BAUMWOLL-LINING.
IDEAL FÜR EINEN COOLEN, LÄSSIGEN UND ELEGANTEN FREIZEITLOOK – **CASUAL BUSINESS.**





TRUCKER CAP-COLLECTION.

*Alle abgebildeten Produkte sind Bestandteil neuer Kollektionen und werden bald gelauncht.





KUNST KLANG
FEUCHTWANGEN

Geschlechterrollen
auf der Opernbühne
Ein Gespräch
Mit Brigitte Fassbaender,
Axel Ranisch und Christiane Karg
15. Dezember 2024, 16 Uhr, Stadthalle Kasten

Dem Himmel ganz nah
Hommage an Georg Friedrich Händel
Mit Mayaan Licht (Sopran)
und Joel von Lerber (Harfe)
15. Dezember 2024, 19 Uhr, Stadthalle Kasten

Konzertkarten für den 15. Dezember sind sowohl
für das Gespräch als auch für das Konzert gültig.

Traum, Erinnerung und Realität
Franz Schubert: Die Winterreise
Mit Konstantin Krimmel (Bariton),
Ammiel Bushakevitz (Klavier)
und Angelica Ladurner (Rezitation)
14. Februar 2025, 19 Uhr, Stadthalle Kasten

www.kunstklang-feuchtwangen.de
Kartentelefon 09852 904-44

it's not an **event.** it's a **brand.**



Der Duden spuckt neben Antistresspillen und dem Namen eines Raumschiffs einer Science-Fiction-Serie die Begriffe Gelassenheit, Heiterkeit und Glück aus. Die drei Begriffe sind genau das, was die beiden Macher Nico Neugebauer und Marco Schneider mit ihrer Eventreihe serenity und ihrer Brand verkörpern wollen, auch wenn ihr Social-Media-Kanal förmlich wie ein Raumschiff abhebt. Ein Gespräch über Reziprozität, Clubkultur und einfach machen.

Text Daniel Wickel
Bilder serenity

Es ist ein Mittwochnachmittag, wir treffen die beiden Jungs, die hinter der aktuell angesagten Eventreihe serenity stecken, im Club 199 in der Nürnberger Innenstadt zum Interview. Der 21-jährige Student Marco, aus einer beschaulichen Kleinstadt im Nordwesten des unterfränkischen Landkreises Aschaffenburg. DJ und Kreativer bei dem Duo. Nico wiederum ist 26 und kommt aus Lauingen im Landkreis Dillingen, hat BWL studiert und beschäftigt sich seit seinem Studium hauptberuflich mit Immobilien und Investment. Er ist zuständig für die Kooperationen und die Locations und treibt gemeinsam mit Marco die Brand voran. Die beiden eint die Leidenschaft für Musik. „Wir haben uns letztes Jahr im Herbst beim Sundowner im Bootshaus über einen gemeinsamen Freund kennengelernt und aus einer fixen Idee ist serenity entstanden", erzählt Marco, der seit etwa drei Jahren in Nürnberg wohnt.

Einfach machen

Die Idee? Das musikalische Konzept besteht aus dem angesagten Afrohouse. Vorreiter des Musikstils sind aktuell sicher das Plattenlabel Keinemusik um DJ Adam Port. Gefeiert wird an verschiedenen Orten. Kein langer Vorlauf. Pop-up-Style. Ungezwungen. Daydrinking. „Ich bin damals zu Max gegangen, dem Betreiber von MAM MAM Burger, und habe ihm unser Konzept vorgestellt. Was es kostet? Nichts. Also haben wir einfach gemacht", erinnert sich der junge Netzwerker. Es fällt der Begriff Reziprozität. Wechselseitigkeit. Das gegenseitige Unterstützen voneinander, ohne etwas zu erwarten. MAM MAM verkauft an dem Tag mehr Burger als sonst, Marco hat ein Publikum, das er zum Tanzen bringen kann und serenity sein erstes Video, mit dem sie Werbung machen bei anderen Locations. „Ich finde feste Clubs so eingrenzend. Die Energie bei den Open Air Konzerten und

serenity.nbg
serenity.runningclub

EINFACH DEN QR-CODE SCANNEN UND IN DIE **SERENITY PLAYLIST** AUF SPOTIFY REINHÖREN.







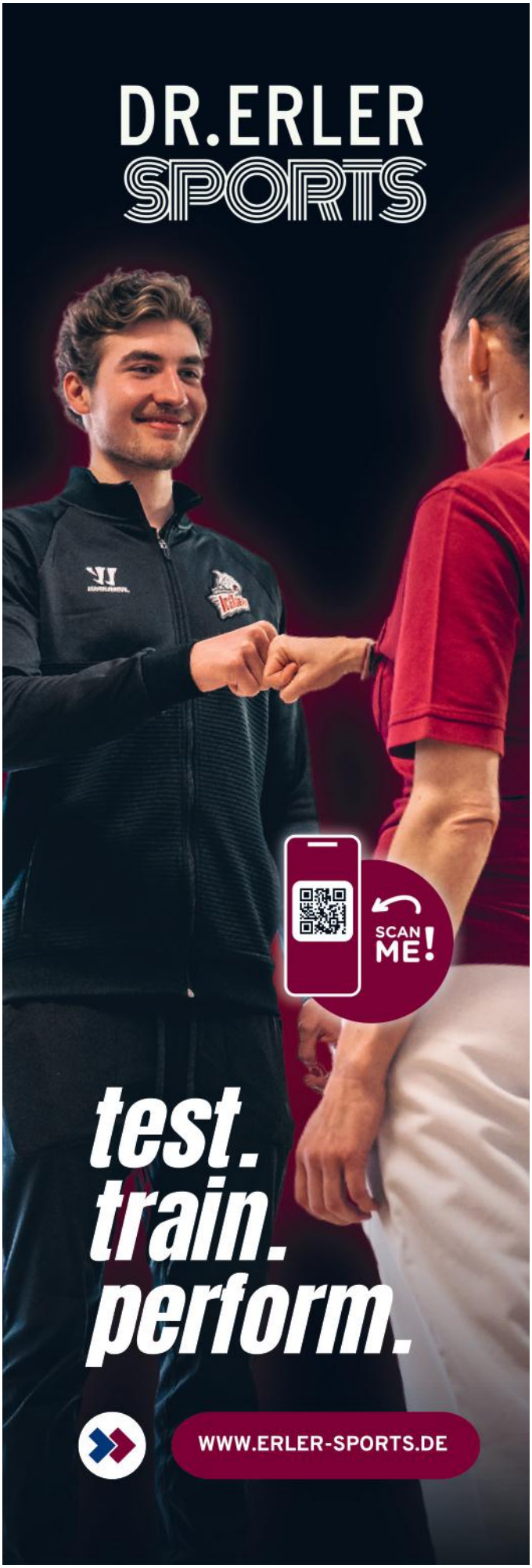
NICO (L.) UND MARCO (R.).

MIT IHREM EVENT IM **AUGUSTINERHOF** IM VERGANGENEN SOMMER SCHAFFTEN DIE BEIDEN DEN **DURCHBRUCH.** RUND 1.200 MENSCHEN FEIERTEN GEMEINSAM IM AUSSENBEREICH DER BRASSERIE NITZ.

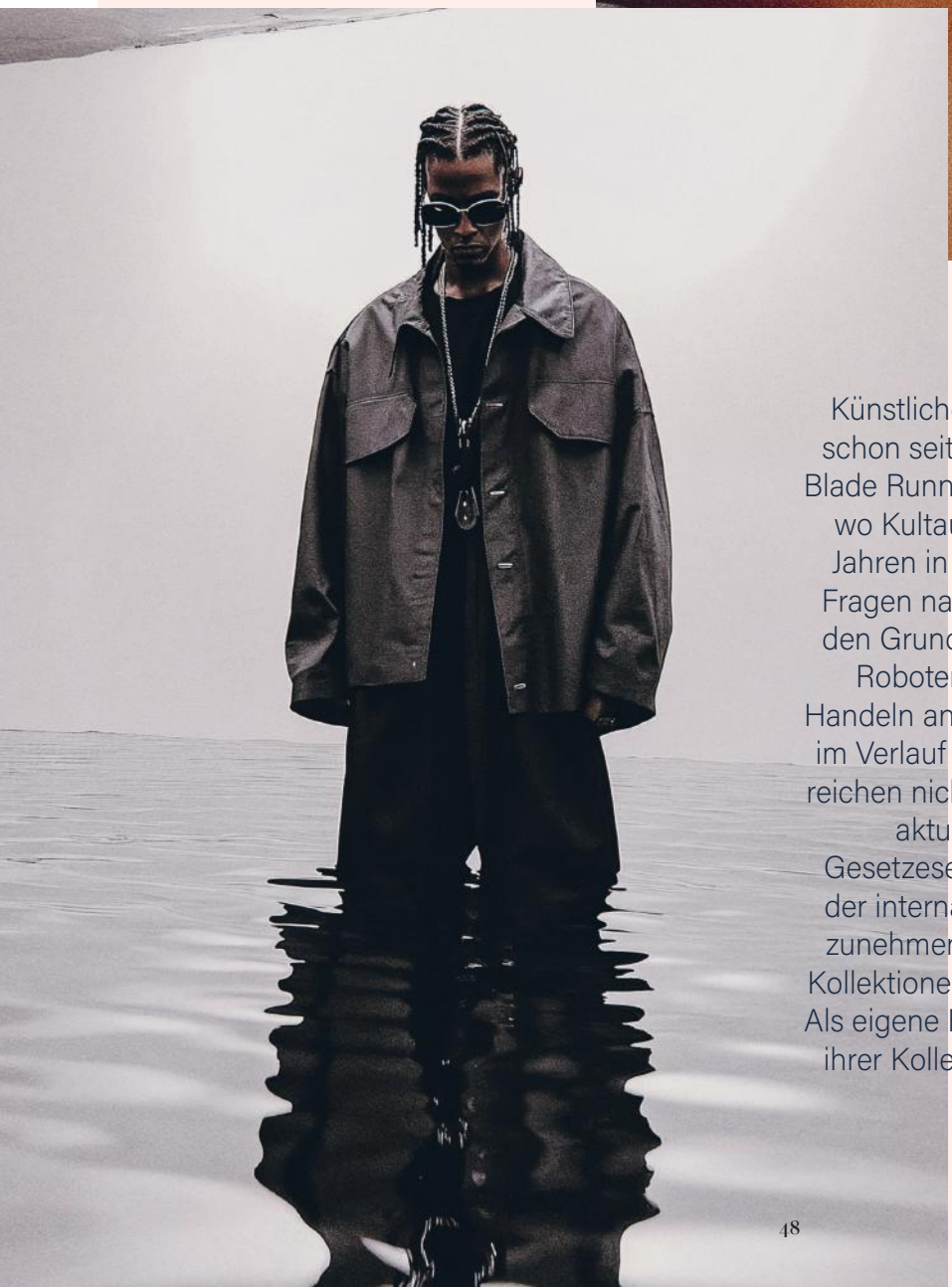
> WIR WOLLEN NICHT EINEN TREND JAGEN, SONDERN LANGFRISTIG EINE BRAND AUFBAUEN.

kleinen Locations ist eine ganz andere. Ungezwungen. Locker. Die Menschen und die Stimmung sind ausgelassener“, meint Nico, der vor Nürnberg zwei Jahre in München gelebt hat und begeistert vom Vibe der kleinen Partys in der Landeshauptstadt berichtet.

„Die ersten Events waren für uns ein Lernprozess. Wir sind sehr reflektiert als Team und versuchen stetig, noch einen draufzusetzen“, ergänzt Marco. Im Sommer schafften es die beiden, im Augustinerhof und dem dortigen Außenbereich der Brasserie Nitz zweimal gut 1.200 Menschen zum Tanzen zu bringen. Das Publikum erlebte für ein paar Stunden ihren einzigartigen serenity-Moment. Gelassen. Heiter. Glücklich. „Du musst einfach machen. Wir wollen nicht einen Trend jagen, sondern langfristig eine Brand aufbauen“, erzählen sie. Und während andere Veranstalter lediglich die nächsten Partys auf dem Schirm haben, versuchen die beiden etwas zu bewirken. Die stetig wachsende Community geht gemeinsam laufen, zum Ski fahren oder sammelt Müll ein und macht die Stadt ein bisschen lebens- und liebenswerter. Eben ein bisschen mehr serenity.



ai fashion



Künstliche Intelligenz fasziniert die Menschheit schon seit Jahrzehnten. Ob nun im Filmklassiker Blade Runner oder in der Science-Fiction-Literatur, wo Kultautor Isaak Asimov bereits vor über 80 Jahren in der Kurzgeschichte „Runaround" den Fragen nach Gesetzmäßigkeiten für Roboter auf den Grund ging. In dessen Geschichte muss ein Roboter Rohstoffe abbauen und dabei sein Handeln an drei Gesetzen ausrichten, dreht jedoch im Verlauf der Geschichte durch. Nur drei Regeln reichen nicht aus. Die Europäische Union hat ganz aktuell mit dem „AI Act" einen ersten Gesetzesentwurf für das Thema KI erarbeitet. In der internationalen Modeindustrie rückt KI auch zunehmend ins Rampenlicht. Digital gesteuerte Kollektionen auf maschinell geschaffenen Bühnen. Als eigene Fashionweek. In New York. Eine, die mit ihrer Kollektion unter den weltweit Top 40 dabei war, kommt aus Nürnberg.

Du hast bei der AI Fashion Week mitgewirkt. Was ist das genau und was hast du davon mitnehmen können?

Die AI Fashion Week (AIFW) ist die erste Fashion Week weltweit, die ausschließlich AI-Kollektionen präsentiert. Von den Models über die Bühnenbilder bis hin zu jeder einzelnen Kollektion ist alles auf AI aufgebaut. Es gab klare Vorgaben, wie viele Looks und Shots die Kollektion umfassen musste, von Runway über Close-Ups bis hin zu Behind-the-Scenes-Aufnahmen. Wichtig war dabei, dass der Stil konsistent und aufeinander abgestimmt ist. Im Grunde ging es darum, ein komplettes Konzept auf Vogue-Niveau zu erschaffen. Das Ganze war wie ein Wettbewerb aufgebaut mit einem Komitee namhafter Designer*innen wie Dame Pat McGrath. Ich erinnere mich noch, wie ich eines Morgens eine Nachricht von einer Freundin bekam: „Hast du schon auf die Startseite von NBC geschaut? Die haben ein Bild von dir genommen." Das war so surreal! Dass meine Kollektion es unter die Top 30 geschafft hat und in den Spring Studios gezeigt wurde, hat mich echt umgehauen. Der größte Gewinn waren die Kontakte. Durch die AI Fashion Week habe ich so viele talentierte AI-Künstler*innen kennengelernt und wir supporten uns gegenseitig.

Erzähl uns etwas zu „Desert Bloom" – was genau ist das?

„Desert Bloom" ist meine Art, Minimalismus und Natur in eine Modekollektion zu packen. Die Inspiration kam von der Stille und Weite der Wüste. Ich wollte Stoffe verwenden, die in ihrer Schlichtheit sprechen – wie Leinen, Seide und Baumwolle. Alles Materialien, die direkt aus der Natur kommen und diese echte Ursprünglichkeit mitbringen, die in gewisser Weise doch sehr im Kontrast zum Entstehungsmedium der Kollektion stehen. Ein zentraler Teil der Kollektion sind die Accessoires aus Holz und Muscheln, die upgecycelt wurden und als Statement-Pieces spannende Akzente setzen. „Desert Bloom" sollte dabei nicht nur ästhetisch wirken, sondern den Blick wieder mehr auf die Natur lenken. Sie wieder mehr wertzuschätzen und ihr mit mehr Würde zu begegnen. Ich wollte in gewisser Weise zeigen, dass wir unsere Heimat auch respektvoll und weitsichtig kultivieren können und müssen. Dabei ging es mir weniger darum, eine Botschaft aufzudrängen, sondern vielmehr ein stilles Statement zu setzen.

Was treibt dich an? Was inspiriert dich in deinem Wirken?

Wahrscheinlich eine Mischung aus Neugier und einer gesunden Portion Skepsis. Ich will immer noch ein Stück mehr. Weitergehen und immer am Zahn der Zeit zu bleiben. Wer rastet, der rostet, und wer akzeptiert, verliert. Ich glaube, das ist es, was mich immer wieder dazu bringt, weiterzusuchen und Neues zu entdecken: Neue Stile, Techniken, Ideen.

Wo liegen für dich die Chancen in der KI? Welche kreativen Wege werden dadurch geschaffen?

KI wird ein zentraler Bestandteil unserer Gesellschaft werden, viel mehr, als wir es jetzt schon sehen. Und damit meine ich nicht alles, was heute nur wegen des Hypes mit AI gebrandet wird. Echte, algorithmusbasierte Anwendungen werden irgendwann aus unserem Alltag nicht mehr wegzudenken sein – sei es im Haushalt, im Verkehr und vielleicht sogar in zwischenmenschlichen Beziehungen.

> „WER RASTET, DER ROSTET, UND WER AKZEPTIERT, VERLIERT."
>
> Maria Embrace

Für uns Kreative bedeutet KI, meiner Meinung nach, heute vor allem eine Demokratisierung der Chancen. Was früher mit immensem Aufwand und Kosten verbunden war und nur wenigen vorbehalten blieb, ist heute dank KI für mehr Menschen zugänglich.

Natürlich sind wir noch nicht am Ziel, die Präzision und Qualität sind in vielen Bereichen noch nicht vergleichbar mit ursprünglicher Fotografie oder Videoaufnahmen, aber es ist faszinierend, wie schnell KI-Anwendungen aufholen. Im Grunde ermöglicht es uns, interdisziplinär zu arbeiten, ohne ständig auf teure Technik angewiesen zu sein.

Dabei glaube ich fest, dass die „ursprünglichen" Disziplinen – Fotografie, Film, Musik – ihren Wert behalten werden. Es ist ein bisschen wie mit Musik: Wir können fast alle Sounds synthetisch herstellen, aber ursprüngliche Instrumente – selbst wenn wir sie im Nachgang synthetisieren – haben immer noch eine besondere Tiefe. KI ist ein Werkzeug, das uns neue Wege eröffnet, ohne die Wurzeln zu ersetzen.



MARINA EMBRACE,
EHEMALIGE DESIGNSTUDENTIN
DER FAKULTÄT DESIGN AN DER TH NÜRNBERG
UND JETZT ART DIRECTORIN BEI EINER
MÜNCHNER AGENTUR IM GESPRÄCH.

> KI IST EIN WERKZEUG, DAS UNS NEUE WEGE ERÖFFNET, OHNE DIE WURZELN ZU ERSETZEN.
>
> Maria Embrace

marina_embrace

fashionweek.ai



DAS BILD ZEIGT EIN KI-GENERIERTES ARTWORK VON MARINA EMBRACE.

Im Juni warst du beim Creative Monday und hast von deinem Projekt erzählt. Wie kam es dazu?

Im April 2024 habe ich beim Jumping Creativity, einer Veranstaltungsreihe der Typografischen Gesellschaft München (TGM), einen Vortrag über AI in der Kreativindustrie gehalten. So wurde auch die Organisatorin des Creative Mondays auf mich aufmerksam, und kurz darauf kam die Einladung zum Creative Monday. Für mich sind solche Vorträge eine tolle Gelegenheit, meine Gedanken weiterzugeben und inspiriert von anderen Meinungen rauszugehen.

Auf welche Projekte dürfen wir uns bei dir noch freuen in der Zukunft? Und wann holst du die erste AI Fashion Week nach Franken?

Aktuell bekomme ich viel neuen Input, was verschiedene KI-Anwendungen angeht, und tauche gerade wirklich tief in dieses riesige Rabbit Hole ab. Es ist einfach Wahnsinn, wie viele unterschiedliche Möglichkeiten es da draußen gibt. Natürlich bleibt bildgebende KI mein „Mainthing", aber ich experimentiere auch gerade viel mit KI-generierter Musik, Bewegtbild und Automatisierung. Ich bin mir sicher, dass daraus jede Menge spannende Projekte entstehen werden.

In der bildgebenden KI merke ich auch, wie ich mich weiterentwickle und eine neue Ästhetik finde. Auf meinem Instagram sieht man aktuell noch viel Archive-Work, aber in den kommenden Monaten wird mein Stil dort immer deutlicher sichtbar werden – ich bin super gespannt, wie sich das entfaltet.

Gleichzeitig beschäftige ich mich gerade intensiv mit den Hintergründen dieser Entwicklungen. Es geht nicht nur um die Anwendungen an sich, sondern auch um die soziologischen, psychologischen und philosophischen Fragen, die dabei aufkommen. Ich lese mich gerade viel ein und finde es extrem spannend, wie unterschiedlich die Perspektiven auf die Zukunft sind. Da wird definitiv noch viel entstehen, und ich freue mich sehr auf all die neuen Ideen, die aus diesem Research hervorgehen werden.

Und was die Fashionweek anbelangt: Ja, let's go! AIFW Nürnberg Edition wäre anders wild.

Interview Magdalena Kick
Bilder KI-generiert / Marina Embrace

FASHION & SOUL

LU CONCEPTSTORE - direkt am Marktplatz in Lauf - ist Fashion-laden, Cafébar und Wohlfühlort in einem. Wir freuen uns auf Dich!

- Internationale Brands
- Coffee Bar
- Individuelle Beratung
- Ausgefallene Accessoires

Folge uns auf Instagram.













OM7 KREATIV ZENTRUM

GRÜNDUNGSPROGRAMM

Die KREATIV Garage begleitet dich ein Jahr als kostenfreies Gründungsprogramm. Bewerbung: Nov. 2024 bis Feb. 2025

NETWORKING & IMPULSE

Veranstaltungen mit spannendem Input zu Business-Trends und anschließendem Networking. Kommt gerne einfach vorbei!

KREATIVE BUSINESS WORKSHOPS

Die Arbeitswelt aus neuen Perspektiven mit interdisziplinären Methoden – so setzen wir Impulse für innovative Lösungen.

COWORKING & RÄUMLICHKEITEN

Wir vermieten Coworking Plätze für ein entspanntes Arbeiten und Seminarräume im kreativen Ambiente für deine Workshops.

OM7 Kreativzentrum
Obermaierstraße 7
90408 Nürnberg
www.om7.de | info@om7.de

Projektträger NIK Netzwerk der Digitalwirtschaft

gefördert durch Nürnberg Wirtschaftsförderung



DAS **VILLIBALD** IN DER PIRCKHEIMERSTRASSE 32 IM NÜRNBERGER NORDEN.

villibald

Ein persönlicher Ort des Zusammenkommens

Feierabend. 18:30 Uhr. Statt zum Einkaufen oder zum Kochen, geht es für uns in den grünen Stadtteil Gärten hinter der Veste in die Pirckheimerstraße. Gebäude aus der Gründerzeit ebnen uns den Weg. Geistergleise im Asphalt. Sie gehören zur Tram-Linie 9, die vor 15 Jahren aufgrund der U-Bahn eingestellt worden ist. 1873 bereits entstand die Pirckheimerstraße als Tangentialstraße zwischen den Ausfallstraßen nach Erlangen und Heroldsberg. Benannt nach dem Humanisten Willibald Pirckheimer und Namenspate für das VILLIBALD, eine wunderschöne gelbe Stadtvilla. Ein Gespräch mit der Gastgeberin Simira Tang.



© Paul Quednau

SIMIRA TANG. MIT DEM VILLIBALD SCHAFFT SIE RAUM FÜR INSPIRATION UND UNGEZWUNGENES ZUSAMMENKOMMEN. NAHBAR UND AUTHENTISCH.



© Foxografie

simiratang
villibald
www.villibald.de

V

Wie bist du zum Villibald gekommen? Glücklicher Zufall oder Schicksal?

Ich würde sagen: „Glückliche Fügung". Ich habe vor 10 Jahren im Fürther Biergarten „Zum Blauen Affen" gearbeitet. Dort lernte ich eine Dame kennen, mit der ich mich trotz 25 Jahren Altersunterschied auf Anhieb super verstand. Wir wurden Freundinnen. 10 Jahre später bekam sie durch Zufall mit, dass die Villa in der Pirckheimerstraße leer steht und die Eigentümer jemanden suchten, der das Projekt weiterentwickelt. Ohne jegliche Erwartungen traf ich mich mit den Eigentümern. Und dann stand ich plötzlich inmitten dieser riesigen Baustelle. Ich spürte die Besonderheit des Ortes auf Anhieb und plötzlich hatte ich eine Vision, die mich mit so viel Leidenschaft und Mut erfüllte, dass ich meinen Job im öffentlichen Dienst während der Pandemie kündigte.

Um was geht es im Villibald?

Es geht um Raum. Raum für Inspiration und ungezwungenes Zusammenkommen. Meine Leidenschaft für Interior Design begleitet mich schon mein ganzes Leben. Bereits als Kind war ich fasziniert davon, wie sehr unser Wohlbefinden von unserer Umgebung beeinflusst wird. Ich habe ständig mein Zimmer umgestaltet, um neue Perspektiven zu schaffen und die Wirkung von Räumen zu erkunden. Mit der zunehmenden Bedeutung von New Work und der Gestaltung von Arbeitswelten habe ich mich intensiv mit der Schaffung von Wohlfühlräumen auseinandergesetzt. So auch bei meinem ersten eigenen Projekt: VILLIBALD. Ein Raum, in dem sich Menschen wohlfühlen und in entspannter Atmosphäre arbeiten und begegnen können. Ein persönlicher Ort des Zusammenkommens – unperfekt, nahbar, authentisch.

Du führst Menschen zusammen?

Ich unterstütze Unternehmen dabei, starke, authentische Verbindungen durch gezieltes internes als auch externes Community Building zu schaffen. Denn ich weiß aus eigener Erfahrung, wie wichtig es ist, Orte zu gestalten, an denen man sich zugehörig fühlt – sei es im beruflichen Umfeld oder im privaten Leben. Kicker und Obstkorb im Office reichen da heutzutage leider nicht aus. Es geht darum, Räume zu schaffen, in denen echte Begegnungen stattfinden können. Denn wenn wir uns verbunden fühlen, entstehen die besten Ideen und schönsten Momente. Heute habe ich das Glück, mit meiner Selbstständigkeit im Eventmanagement und Event Design genau das zu tun, was mir am Herzen liegt: Menschen zusammenzubringen.

Zwei Jahre Villibald. Was war dein persönliches Highlight?

Ein Highlight war sicherlich die Premiere zu unserer digitalen Dauerausstellung über die Geschichte der alten Villa, die gemeinsam mit dem Kollektiv „Loci“ in Form eines Audio-Walks konzipiert wurde. Für die Produktion „Das Haus der Frau L“ wurde über zwei Jahre Recherche betrieben. Besonders wertvoll war dabei der Kontakt zu Angehörigen und die Gespräche mit Zeitzeug*innen. Das Projekt trägt zur Erinnerungskultur bei und soll zukünftig auch für Gruppenführungen und Schulklassen zugänglich gemacht werden. Die Finanzierung ist noch offen und Förderer werden gesucht. Nähere Infos gibt es unter: loci-kollektiv.de

Und was ist dein Daily Business?

Verschiedene Events für unsere Kund*innen und Community planen, organisieren und durchführen. Egal ob für eine besondere Dinner Party, ein großes Firmenjubiläum, ein Team-event oder ein individueller Workshop – wir verwandeln Visionen in Realität und sorgen dafür, dass ein Event nicht nur schön anzusehen ist, sondern auch ein Erlebnis wird, das im Gedächtnis bleibt. Workshopmaterial, technische Ausstattung und Flipcharts sind vor Ort. Catering, Personal und Dekoration organisieren wir ebenfalls gerne.

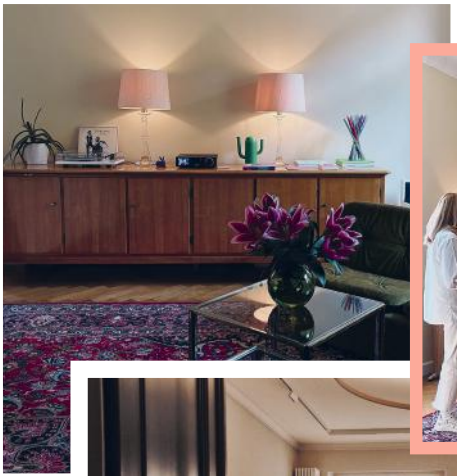
Auf was dürfen wir uns in den kommenden Monaten freuen?

Freut euch auf ein super vielfältiges Programm, das gemeinsam mit tollen lokalen Akteur*innen organisiert wird. Von Töpferkurs, Pilates und Second Hand Markt bis hin zu Wine Tasting und Ausstellung. Und natürlich unsere FEIERABEND Veranstaltungsreihe mit DJs, Foodtrucks, Drinks und netten Leuten.

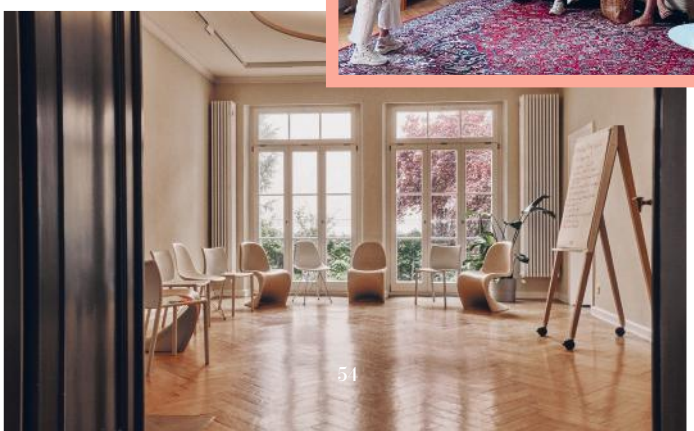
Interview Daniel Wickel
Bilder Villibald

> WENN WIR UNS VERBUNDEN FÜHLEN, ENTSTEHEN DIE BESTEN IDEEN UND SCHÖNSTEN MOMENTE.
>
> Simira Tang













A POCKET FULL OF COLOUR.

Der neue Kaweco Piston Sport Classic Taschenfüllhalter wird in Deutschland hergestellt und ermöglicht durch das besondere Kolbenfüllsystem eine unübertroffenen Farbenvielfalt, da es viele Tintenfarben gibt, die ausschließlich in Gläsern abgefüllt werden.

Unsere Schreibgeräte stehen für Qualität & Design. Sie werden mit Raffinesse und Liebe zum Detail gestaltet und sind in unterschiedlichen Formen, vielen verschiedenen Materialien und ästhetischen Farben erhältlich - seit 1883.

Kaweco
GERMANY, SINCE 1883.

KAWECO

BESUCHE UNS UNTER: **WWW.KAWECO-PEN.COM**





GRÜNDERIN SELMA HEBELE.

© Brehmer Manufaktur



DAS WAR DIE **INFINITY** BEATZ-PARTY.



infinity_power_official

infinity_beatz_official

infinity power

Eine **Herzensangelegenheit** und mehr als eine Community

Als wir das erste Mal mit Selma Hebele Kontakt haben, ist es Sommer. Draußen sind locker 25 Grad, die Sonne scheint und sie berichtet uns begeistert von ihrem Projekt. Die 32 Jahre junge Gründerin erzählt von ihrer Herzensangelegenheit, einer Community für Frauen, ein Ort, an dem jede Frau ihre Einzigartigkeit entfalten kann.

Interview Magdalena Kick

Was versteckt sich hinter Infinity Power?

Infinity Power ist für mich eine Herzensangelegenheit. Ich bin davon überzeugt, mit diesem Projekt die Welt ein Stück zu verbessern. Es erfüllt mich mit so viel Liebe, wenn ich sehe, wie durch diese Community Frauen mehr Selbstbewusstsein bekommen und sich in ihrer Weiblichkeit wohlfühlen. Dafür bin ich unfassbar dankbar und ich setze weiterhin jeden Tag meine Leidenschaft ein, um den Frauen die beste Energie zu liefern.

Worin bestehen die Besonderheiten am Konzept?

Es geht nicht um unsere Rechte und unseren Beruf. Es ist vielmehr der einzelne Mensch. Jede Frau bekommt hier eine Quelle der Inspiration, einen Raum, in dem wir Frauen unsere Träume teilen können und uns gegenseitig ermutigen sie zu verwirklichen. Ein Symbol für Stärke, Vielfalt und Inspiration. Ich arbeite mit verschiedenen Coaches und Expert*innen zusammen, sodass wir auf die ganzheitliche Weiblichkeit eingehen können.

Was gibt es für „Erfolgsgeschichten" zu erzählen von Frauen, die zu neuer Kraft kommen?

Aktuell ist es noch eine offene Community. Die Programme für die Frauen und Mitgliedschaften beginnen dann im Jahr 2025. Dennoch habe ich bereits jetzt, ohne begleitendes Programm unfassbar positives Feedback von den Frauen. Eine der Frauen kam zu mir und teilte mir mit, dass sie durch unsere Community sehr viel Mut gewonnen hat und ihr Leben sich so stark ins Positive verändern durfte. Eine sagte, dass ihr der Abend so viel Kraft gegeben habe, sie fühle sich so, als wäre sie eine Woche beim Wellness gewesen.

Du hast auch eine Eventreihe mit Infinity Beatz. Was erwartet uns hier?

Eine Partyreihe, bei welcher ich selbst am liebsten Gast wäre, anstelle sie zu veranstalten. Ich denke, dass die Menschen, die hier zum Feiern kommen, eine besondere, positive Stimmung mitbringen. Seit über anderthalb Jahren veranstalte ich die Sundowner Partys im Café Eders Outdoor in Zirndorf und die Menschen feiern mit so viel Spaß und Freude. Ich beobachte immer wieder, wie teilweise neue Gruppen entstehen und Freundschaften geschlossen werden.

Welche Termine muss ich mir unbedingt eintragen?

Unsere Infinity Power Event-Workshops sind einmal im Quartal. der nächste Termin ist der 7. Dezember und die nächste Party im Café Eders ist am 20. Dezember. Und ich plane mit Giovanni von der Falco Manufaktur noch eine weitere Events, um auch in Nürnberg mit Infinity Beatz präsent zu sein. Es bleibt spannend.



Lorenz Personal
Dr.-Kurt-Schumacher-Straße 16 • 90402 Nürnberg
Telefon 0911 214 666 0 • www.lorenz-personal.de

Lorenz Personal
INDIVIDUELL. ENGAGIERT. KOMPETENT.

vom ton zur keramik

Mit Kreativität **dem Altag** entfliehen

Das Töpfern war für Yvonne schon immer mehr als ein leidenschaftliches Hobby. Es war ein Weg, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Während eines Burnouts half es ihr, ihre Gedanken zu beruhigen und neue Perspektiven zu gewinnen. 2023, nach über 20 Jahren im Angestellten-Dasein, wagte sie den Schritt in die Selbständigkeit und machte sich mit Töpfer-Workshops selbständig. Ihr Ziel ist es, dass die Teilnehmenden glücklich und mit einem Gefühl von Ruhe und Kreativität nach einem Workshop bei ihr nach Hause gehen. Und natürlich kurze Zeit später ihr selbst geschaffenes Kunstwerk in den Händen halten.

Wie bist du persönlich zum Töpfern gekommen?

Zum Töpfern kam ich, weil ich die Verbindung von Design und Funktionalität spannend finde. In meine Arbeit fließen die aktuellen Farb- und Designtrends ein. Ich liebe es, Neues auszuprobieren, ohne mich auf einen festen Stil festlegen zu müssen. Diese Freiheit und Experimentierfreude gebe ich auch gerne in meinen Workshops weiter.

Was fasziniert dich persönlich am Töpfern?

Am Töpfern fasziniert mich am meisten, dass aus einem einfachen Stück Ton nur durch meine Hände ein einzigartiges, funktionales Kunstwerk entsteht. Es erlaubt mir den Perfektionismus abzulegen und stattdessen das Unperfekte zu schätzen, denn oft sind es die kleinen Unregelmäßigkeiten, die den Stücken ihre besondere Ausstrahlung verleihen. Jedes Stück hat so eine eigene, persönliche Note.

Töpfern ist gerade im Trend. Warum?

Ich würde Töpfern nicht als Trend bezeichnen; es ist eines der ältesten Handwerke und weit davon entfernt, nur kurzfristig beliebt zu sein. Immer mehr Menschen wird bewusst, dass sie eine Auszeit vom schnelllebigen, oft digital geprägten Alltag benötigen, und sie suchen nach Möglichkeiten zur Entspannung. Töpfern bietet genau das: eine kreative Auszeit, die sowohl Freude bereitet als auch zur mentalen Erholung beiträgt.

Wie würdes du deine Zielgruppe beschreiben?

Zu meiner Zielgruppe zählen Menschen jeden Alters, die eine kreative Auszeit suchen, egal ob Anfänger oder Fortgeschrittene. Die Workshops sind so gestaltet, dass jeder mitmachen kann. Die Herausforderung liegt darin, sich auf den Prozess einzulassen und den eigenen Perfektionismus loszulassen.

Was steckt hinter deinem Konzept „x & Ton“?

Bei dieser Event-Reihe möchte ich Kulinarik mit Kreativität verbinden und so einzigartige Erlebnisse schaffen. Es macht mir großen Spaß mit neuen Menschen und deren Locations in Nürnberg und Umgebung zusammenzuarbeiten und jeweils ein passendes Konzept zu entwickeln. Im Lauf des letzten Jahres sind hier wunderschöne, bereichernde Kooperationen entstanden.

Auf was darf man sich bei deinen großen Workshops freuen und was hast du noch für Pop-up-Konzepte?

Der große Workshop ist der klassische Workshop, in dem mehrere Stück in zwei verschiedenen Techniken entstehen – der Daumendrucktechnik und der Plattentechnik. Das besondere an meinen Workshops ist, dass auch gleich glasiert wird, so sind die Werke nach nur einem Termin fertig und innerhalb kürzester Zeit gebrannt und abholbereit. Ich biete diese Workshops in verschiedenen Kreativ-Locations in Nürnberg an und auch thematisch bezogene, wie Kaffeebecher oder große Bowls töpfern. Hinzukommen werden nun auch einzelne, jahreszeitlich orientierte Workshops.

Was planst du für die Zukunft an neuen Projekten?

Das Konzept „x & Ton“ werde ich erweitern, die Planungen dazu laufen bereits im Hintergrund. Zusätzlich werde ich alle paar Wochen „auf Tour gehen“ und in anderen Städten in Bayern zu Gast sein. Wenn ich in die Zukunft denke, könnte ich mir auch ein Retreat vorstellen, um einmal ganz dem Alltag zu entfliehen.

Interview Magdalena Kick
Bilder Wucholtzky Bilder vom Leben



YVONNE PAULUS MIT IHREN WERKEN AUS KERAMIK.

potteryvy



"Jenseits von richtig und falsch gibt es einen Ort, treffen wir uns dort."
(Rumi)

Im **INSTITUT:// ZUKUNFTS-MUSIK** gibt es neben den Kursen und Workshops für elementare Musikbegeisterung jetzt NEU auch **MUSIKTHERAPIE** für alle Altersgruppen.

kostenlose **Beratung** sichern

Praxisräume in der WACHSTUMS_FUGE, Königswarterstr. 58 in 90762 Fürth



Evi Reich
Musiktherapeutin und HP Psychotherapie

Institut:// ZUKUNFTSMUSIK

WINTER KIOSK
NÜRNBERG · Markt für nachhaltige Geschenke

30. Nov.
11.00 - 19.00
01. Dez.
10.00 - 18.00

Kulturwerkstatt Auf AEG
Fürther Str. 244d
90429 Nürnberg

winterkiosk.de
Eintritt 6,- | Kinder bis 14 Jahre frei



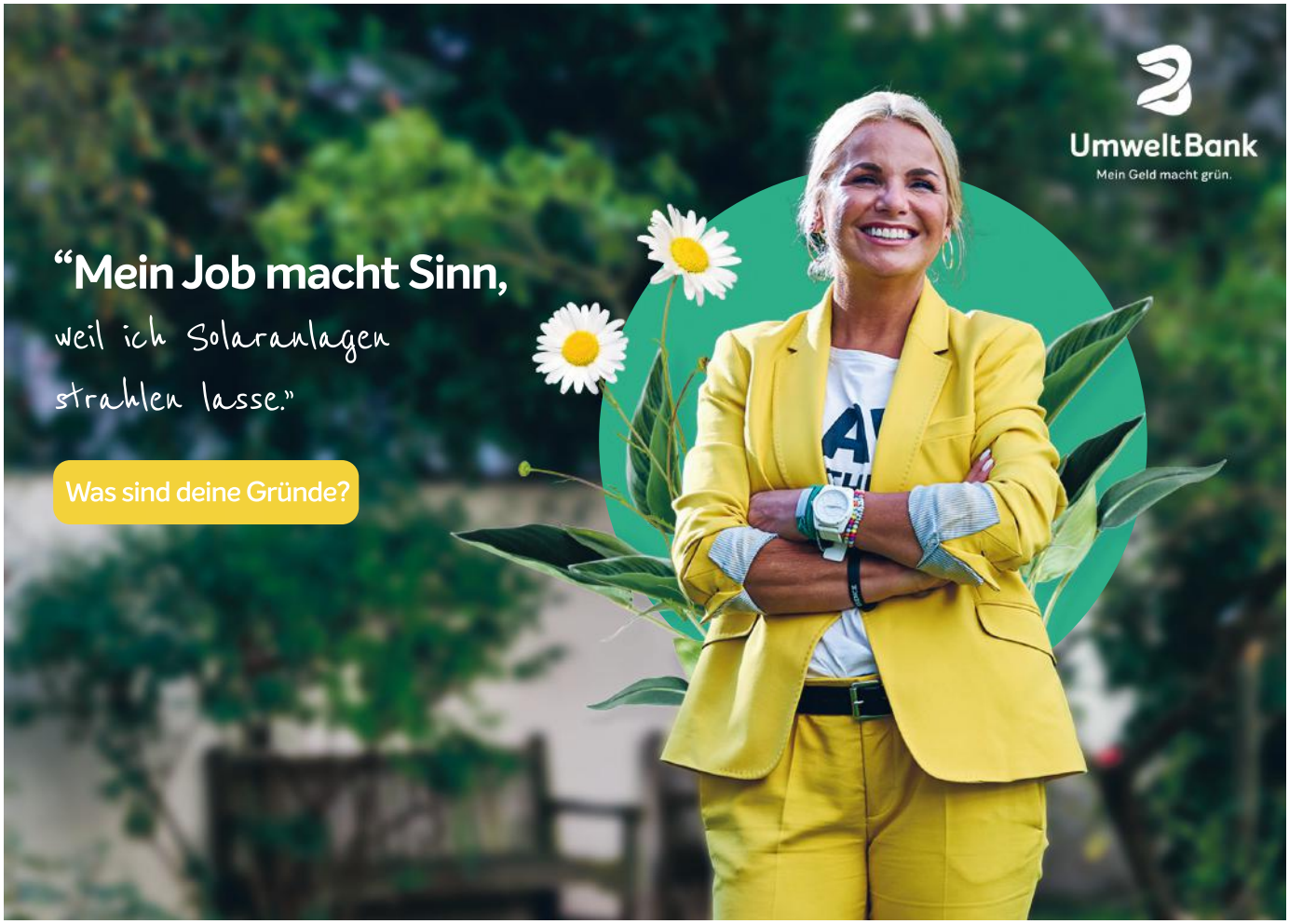
AOK

Jetzt Dankeschön sichern!

Lust auf Laufen?

Jetzt gleich QR-Code scannen und ein tolles Sportaccessoire gratis erhalten. Die Teilnahmebedingungen findest du auf der Aktionsseite.

Gesundheit nehmen wir persönlich.
AOK Bayern. Die Gesundheitskasse.



UmweltBank
Mein Geld macht grün.

"Mein Job macht Sinn,
weil ich Solaranlagen
strahlen lasse."

Was sind deine Gründe?

flâneur*in



© Kevin Jochmann

Das Nürnberger Model Nina Lindermaier liebt Mode und Kreativität. Schon als Kind stand die heute 25-Jährige gerne vor der Kamera. So entstand auch ihre Leidenschaft für Fotografie und das Modeling. Mit 18 Jahren lief sie das erste Mal professionell auf einer Modenschau. Mittlerweile wird sie neben Fotoshootings auch von international bekannten Brands für Fashion-Veranstaltungen wie die Paris Fashion Week oder die Milan Fashion Week gebucht. Als flânear*in für En Vogue verrät uns Nina ihre Spots in der Region und weltweit.

Interview Magdalena Kick

Tourist in der eigenen Stadt – dein absoluter Geheimtipp?

Der Burggarten. Ich bin immer wieder überrascht, wie wenige, auch Einheimische, den Burggarten kennen. Vor allem im Sommer ist er definitiv einen Besuch wert.

Deine Top 3 Boutiquen für Mode und Accessoires – wo kaufst du gerne ein?

Eine tolle Adresse für Designerstücke ist Emerson Renaldi, für die ich auch schon tolle Fotoshootings machen durfte. Darüber hinaus findet man in Nürnberg aber auch beispielsweise im Breuninger, Wöhrl oder ZARA schöne Mode.

Dein liebster Foto-/Videospot in der Region?

Es gibt tatsächlich einige tolle Spots in der Region, wie beispielsweise der Augustinerhof oder der Wöhrder See. Bei typischen Fashion-Shoots kommt es aber nicht immer auf den Spot an, sondern mehr auf Outfit und Posing.

Was darf bei einem entspannten Stadtbummel nicht fehlen? Deine liebsten Aktivitäten? Wo trifft man dich?

Ich schlendere gerne mit einem Kaffee oder Matcha Latte durch die Stadt oder durch Parks in Nürnberg oder Fürth. Ich liebe es spazieren zu gehen. Für ein leckeres und gesundes Frühstück gehe ich gerne ins Auckland und für einen leckeren Salat ist das Café Luftsprung mein Go-To. Ich probiere aber auch immer gerne neue Aktivitäten oder Cafés sowie Restaurants aus.

Wenn du dich festlegen müsstest – deine liebste Stadt weltweit?

Ganz klar Paris! Die beeindruckende Architektur, von ikonischen Wahrzeichen wie dem Eiffelturm über verschiedenste Museen bis hin zu charmanten Cafés – einfach traumhaft.

Außerdem fasziniert mich an der Stadt, wie viel Wert die Menschen auf ihre Outfits legen und ihren Stil ausleben.

Für was schlägt dein Herz? Was sind deine persönlichen Leidenschaften?

Für Mode und Kreativität – das Modeln kombiniert diese beiden Dinge und ermöglicht es mir, nicht nur tolle Menschen kennenzulernen, sondern auch, die Welt zu bereisen und über mich hinauszuwachsen.

Bei was kannst du so richtig entspannen?

Auch wenn das für manche nicht so wirken mag, sind das Laufen auf einer Modenschau oder Fotoshootings meist sehr zeitintensiv und kraftraubend. Als Ausgleich versuche ich nicht nur meinen Körper, sondern auch meinen Kopf fit zu halten. Das mache ich mit einer Menge Sport, wie Pilates, Yoga und Joggen, oder lese ein gutes Buch.

ninalindermaier
ninalindermaier.de





MIT 18 JAHREN LIEF NINA DAS ERSTE MAL PROFESSIONELL AUF EINER FASHION SHOW. DIE BILDER ZEIGEN SIE AUF DER PARIS FASHION WEEK IM SPÄTSOMMER 2024.

Bilder: © Anastasia Abramova Guendel

NINA BEIM SHOOTING FÜR EMERSON RENALDI.



Bilder: © Emerson Renaldi







NINAS ABSOLUTE LIEBLINGSSTADT UND INSPIRATION IN VIELERLEI HINSICHT: PARIS!



En Vogue

ANZEIGE



AUCH IN LÄNDLICHER IDYLLE DÜRFEN SIE FEIERN WIE IN DER GROSSSTADT.





hotel_riesengebirge

DAS GUTE liegt so nah

Genießen, Feiern & New Work vor den Toren Nürnbergs

Unser Familienbetrieb ist Ihr Gastgeber für eine Auszeit vom Alltag, für New Work auf dem Land und für kulinarische Vielfalt mit fränkischem Charme. Welche Pläne Sie auch immer haben – ob auf der Suche nach einer Location für Ihre Traumhochzeit, als inspirierende Tagungs- und Workshopstätte oder einfach als ganz persönliche Auszeit vom stressigen Alltag? Wir finden das passende Hotelzimmer oder die passenden Veranstaltungsräumlichkeiten für Sie!

Freuen Sie sich auf genussvolle Entspannung - oder ungeahnte Produktivität - in modernem Ambiente in idyllischer Umgebung im Herzen Frankens.

HOTEL RIESENGEBIRGE | Marktplatz 14 |
90616 Neuhof a.d. Zenn | info@landgasthof-riesengebirge.de | 09107 92441-0

HOTEL RIESENGEBIRGE · NEUHOF AN DER ZENN ·

www.hotel-riesengebirge.de



NACH GEMEINSAMEN KOCH-ABENDEN FOLGEN GERUHSAME NÄCHTE.



”

NACH ARBEITSHEKTIK WARTET LANDLUFTPAUSE.

Gemeinsam planen, gemeinsam feiern.

Unsere vielfältigen Räumlichkeiten bieten für jeden Geschmack und für jeden Anlass den passenden Rahmen, ob rustikale Stube oder elegante Tafel. Mit individueller Betreuung durch ein erfahrenes Team vor und während Ihrer Feier verhelfen wir Ihnen zu einem grandiosen Fest. Mit Liebe zum Detail und immer einem Lächeln im Gesicht. Gerne zeigen wir Ihnen unser Haus und unsere Möglichkeiten direkt vor Ort und nehmen uns Zeit, Sie zu beraten. Wir leben die Liebe zur Esskultur und Sie erwartet Casual Fine Dining mit regionaler Raffinesse. Stilvoll in der Neuhöfer Stube, rustikal modern in der Riesengebirgsstube oder gemütlich in unserem Wirtsgarten. Wir verarbeiten heimische Produkte auf traditionelle Art und Weise, lassen uns aber auch von modernen Einflüssen inspirieren. Serviert wird das Ganze mit einer großen Portion fränkischem Charme. Erleben Sie kulinarische Wow-Momente, ob nun beim Business-Diner, in größerer Runde mit Freunden und Familie oder als entspannter Abend zu zwei bei Kerzenschein.

Gemeinsam arbeiten, gemeinsam ausspannen.

Kommen Sie vom Denken ins Handeln. Ob in kleiner Runde im Meeting, beim Kreativ-Workshop mit dem Team oder gar einem Kongress im großen Stil. Unsere modern ausgestatteten Räumlichkeiten bieten allerhand für agiles Arbeiten auf dem Land im Herzen Frankens, unweit von Nürnberg und Fürth. Beschreibbare Wände, höhenverstellbare Tische und bestes technisches Equipment ermöglichen ideale Arbeitsbedingungen. Unsere Tagungs- und Workshopräume für bis zu 150 Personen bieten den geeigneten Rahmen, um in Ruhe und fokussiert Ihre Vorhaben in die Tat umzusetzen. Und Ihre leckere Belohnung für die getane Arbeit: Schwingen Sie gemeinsam die Kochlöffel an den Live Cooking Stationen in unserer Riesen.Eventküche oder lassen Sie in unserer Riesen.Bar mit feinen Drinks den Tag genussvoll und stilsicher ausklingen.



KREATIVES ARBEITEN UNTER IDEALEN BEDINGUNGEN.



IN UNSERER BAR STEIGEN DIE SCHÖNSTEN PARTYS.



Salut • À la Carte

[alaˈkart]

Der klassische Begriff à la carte bezeichnet in der Gastronomie generell die freie Auswahl der Speisen aus der Speisekarte ohne vorgegebene Speisenfolge. Der gegenteilige Begriff ist Table d'hôte, der sicherlich weniger geläufig ist. Die Schwierigkeit bei À-la-carte-Gerichten besteht vor allem darin, dass bei verschiedenen Bestellungen sowohl ein einfach zubereitetes Gericht als auch eines mit wesentlich mehr Zutaten gleichzeitig serviert werden müssen. Wir widmen uns in diesem Kapitel vordergründig ganz einfach den Themen Essen, Trinken und Genuss – ebenso ohne eine feste Reihenfolge.



Zum gulden Stern

Historische Bratwurstküche
est. 1419

Die Sehenswürdigkeit!
Treten Sie ein in die älteste
Bratwurstküche der Welt!

Nur bei uns gibt es die
Original Nürnberger Röstla ® vom
offenen Buchenholzfeuer.

Täglich von 11:00 - 22:00 geöffnet
www.bratwurstkueche.de
Tel: 0911 2059288
Zirkelschmiedsgasse 26



drei museen unter einem dach

Zisterziensermönche legten den Grundstein

Deutschland kann mit Recht stolz sein auf seine kulinarischen Genussregionen. Hier gibt es die meisten Brotsorten, die meisten Wurstspezialitäten und so weiter und so fort. Geschmackliche Langeweile wie in vielen anderen Ländern ist hier unbekannt. Inmitten der Genussregion Oberfranken, die von der UNESCO zum Immateriellen Kulturerbe Deutschlands erklärt wurde, haben gleich drei Spezialmuseen rund um Bier, Brot und Gewürze im Kulmbacher Mönchshof ihre Heimat gefunden: das Bayerische Brauereimuseum, das Deutsche Gewürzmuseum und das Bayerische Bäckereimuseum.

Text Till Ochner
Bilder Museen im Mönchshof

museen.im.moenchshof



M

Rund um fränkischen Genuss

Bier und Brot sind in Bayern kulturhistorisch betrachtet wesentliche Grundnahrungsmittel. Oberfranken gilt dabei als echte Genussregion, denn sowohl an Brauereien als auch an Bäckereien gibt es hier die meisten der Welt. Mit den 165 Brauereien, 269 Bäckereien und 77 Konditoreien sowie 516 Metzgereien existiert in dieser Region ein wahrer Superlativ an Genussvielfalt.

„Der Kulmbacher Mönchshof versteht sich dabei als das ‚museale Schaufenster des Lebensmittelstandorts Kulmbach' – heute drittgrößte Lebensmittel produzierende Stadt in Bayern – und gilt somit als das Lebensmittelkulturzentrum im Herzen Oberfrankens. Hier wird die Kulturgeschichte von Bier, Brot, Gewürzen und Fleischwaren auf unverwechselbare Weise eindrucksvoll in Szene gesetzt. Und wir helfen dabei besonders anschaulich mit unseren drei Museen", kommentiert Dr. Matthias Gebauer, Geschäftsführer der Museen im Mönchshof.



DIE MUSEEN IM MÖNCHSHOF BEHEIMATEN GLEICH DREI **GENUSS-MUSEEN:** DAS **GEWÜRZ-** (BILD 3, 5 UND 6), DAS **BÄCKEREI-** (BILD 7 AUF SEITE 68) UND DAS **BRAUEREIMUSEUM** (BILD 1 UND 4).

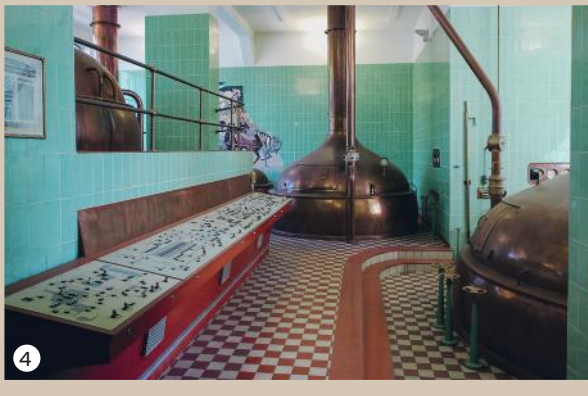
Anreisehinweis

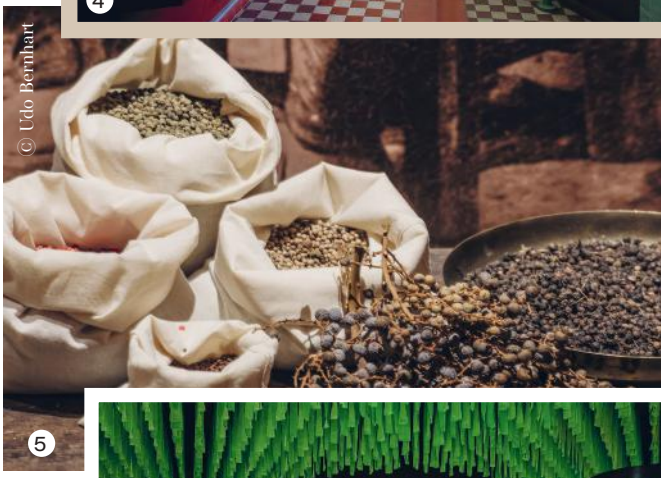
Mit Bus und Bahn in die Genussregion Oberfranken. Mit nur einem Umstieg kommst du von Nürnberg nach Kulmbach.

Rund ums Bier

Das Bayerische Brauereimuseum, Flaggschiff der Kulmbacher Museenlandschaft, kann heuer bereits auf 30 spannende Jahre zurückblicken. Auf einer Ausstellungsfläche von über 3.000 Quadratmetern erleben hier die Besucher*innen eindrucksvoll die Geschichte und die Kunst, Bier zu brauen. Von den alten Ägyptern über die Römer und Kelten führt der Weg zum mittelalterlichen Bierbrauen der Mönche. Und sie erfahren, wie die Industrialisierung die Braukultur revolutionierte und rationalisierte, und dass das Bierbrauen auch heute noch – trotz aller Technik – eine hohe Kunst ist. Sehenswert sind die liebevoll zusammengestellten Exponate rund ums Bier wie die Brauerei-Architektur oder Bier in der Werbung. Höhepunkt und zugleich Schlussakzent eines Rundgangs durch die Biergeschichte setzt die Gläserne Museumsbrauerei mit ihrem 7hl-Sudwerk. Hier kann man dem Braumeister über die Schulter sehen und miterleben, wie auf traditionell handwerkliche Weise Bier gebraut wird. Vom Würzekochen, Schlauchen, Gären und Lagern bekommt man hautnah einen Eindruck und kann nicht nur sehen, sondern auch riechen, hören und schmecken – ein faszinierendes Erlebnis. Und im Anschluss genießt man selbst natürlich auch einen Schluck Museums-Bier.







© Udo Bernhart



Rund um die Gewürze

Eine spannende Reise in die Welt der Sinne versprechen im Gewürzmuseum die 1.000 Quadratmeter Ausstellungsfläche rund um die kulturellen, historischen und botanischen Facetten der Gewürze. Hannah-Katharina Martin, Eventmanagerin der Museen, lädt zu einem „geschmackvollen" Rundgang ein: „Erleben Sie bei uns die ganze Welt der Gewürze! Folgen Sie den Gewürzkarawanen auf ihrem langen Weg von China zu den Handelszentren am Mittelmeer, begleiten Sie die Säumer auf ihrem beschwerlichen Weg über die Alpen in das mittelalterliche Nürnberg und begeben Sie sich auf einen Weg durch die Zeit: vom Mythos und Magie der Gewürze in der Vergangenheit zu Botanik, Wissenschaft und Heilkunst in der Gegenwart. Erfahren Sie die Bedeutung der Gewürze im Handwerk, in der Lebensmittelindustrie, der Kochkunst und der Medizin. Das sogenannte Botanikum, das Herz des Museums, inszeniert auf einzigartige Weise die Herkunft und Nutzung der einzelnen Gewürzpflanzen."

Rund ums Brot

Vom „flüssigen Brot“, dem Gerstensaft, geht der Besucherweg weiter zum Bäckereimuseum. Dort widmet sich die Ausstellung auf 1.000 Quadratmetern dem Grundnahrungsmittel und Kulturerbe Brot. Die gesellschaftliche und wirtschaftliche Entwicklung des Handwerks, kulturelle und religiöse Symbolik sowie historische Ursachen von Hunger und Not werden hier dokumentiert. Von der Aussaat über alte ägyptische Backkultur bis zur heutigen Brotsortenvielfalt – das alles finden Besucher*innen im Bayerischen Bäckereimuseum. Aufgezeigt werden unter anderem der Weg vom Korn zum Brot, die Arbeit der Mühlen, die Backstube und die Kunst des Backens sowie die Brotkultur im Wandel der Zeit.

Rund ums Lernen

Ein wichtiges Anliegen ist den Museumsmacher*innen der Lerneffekt beim Besuch in Kulmbach und dem Museumspädagogischen Zentrum. Hannah-Katharina Martin erklärt dazu: „Der Kulmbacher Mönchshof ist gleichzeitig ein Ort des konservierten Wissens, aber auch aktiver Ort des Lernens, Erlebens und des spielerischen Wissenumsetzens. Wir vermitteln Wissen über Braukunst, Backkunst und Gewürzzauber und geben diesem eine einmalige Tiefe, die man nur bei uns erleben kann. Denn wer sein Wissen mit allen Sinnen vertiefen möchte, kocht, backt, trinkt und ist bei uns aktiv – taucht in das tiefe Verständnis unserer drei großen Genussthemen voll und ganz ein.“ Neben der laufenden Museumspädagogik bieten die Kulmbacher Museen außerdem ab Dezember 2024 in der Sonderausstellung „100 Jahre Raps“ eine Dokumentation über den Apotheker, Heilkräuter- und Würzmischungsspezialisten Adalbert Raps, einer der drei großen Partner der Museen im Mönchshof. Die oberfränkische Bierstadt Kulmbach ist für echte Genießer*innen somit immer einen Besuch wert.

> „HIER WIRD DIE KULTURGESCHICHTE VON BIER, BROT, GEWÜRZEN UND FLEISCHWAREN AUF UNVERWECHSELBARE WEISE EINDRUCKSVOLL IN SZENE GESETZT.“
>
> Dr. Matthias Gebauer,
> Geschäftsführer der Museen im Mönchshof

AUF 1.000 QM AUSSTELLUNGSFLÄCHE WIDMET SICH DAS BAYERISCHE BÄCKEREIMUSEUM DEM GRUNDNAHRUNGSMITTEL UND KULTURERBE BROT.



7

© Udo Bernhart

S R U Tram Bus

Dein Brauereimuseum

... näher, als du denkst!



Bayerisches Brauereimuseum, Kulmbacher Mönchshof

Mit deinem VGN-Ticket!

Über 300 VGN-Freizeittipps:

vgn.de/freizeit

vgn_freizeit

VGN

Verkehrsverbund Großraum Nürnberg

so ein käse!

Ein Erlanger Maître klärt auf

Seit rund 10.000 Jahren dürfte es ihn schon geben, den Käse. Er ist vermutlich eines der ältesten von Menschen hergestellten Nahrungsmittel. Als der Mensch langsam anfing, Schafe und Ziegen, Rinder und Pferde zu domestizieren und sie dadurch auch melken konnte, begann die lange Geschichte des Käses. Denn aus geronnener Milch ließ sich schon damals einiges herstellen, was den Speisezettel der frühen Bevölkerung erweiterte. Unzählige Käsesorten in den unterschiedlichsten Geschmacksorten finden sich heute rund um den Globus.

Wie groß die Kreativität bei der Käseherstellung ist, zeigt allein schon die Zahl der Käsesorten, die in den Hochburgen Frankreich und Deutschland erhältlich ist. Auf bis zu rund 500 Sorten können die beiden Länder jeweils blicken. Zuerst kommt es auf das Tier an, von dem die Milch stammt, dann auf die Region und schließlich auf die Verarbeitung, auf Veredelung und Lagerung. Vor allem wenn es sich um Rohmilchkäse handelt. Ziegen-, Schafs- und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, in Champagner gewendet, gebürstet oder beispielsweise auf Stroh gereift. Die Variationsmöglichkeiten und damit Geschmäcker sind schier endlos.

Käse muss wie guter Wein reifen

Ein wahrer Meister der Käseveredelung ist in Erlangen zu finden: der „Maître fromager affineur“ Volker Waltmann. Der Affineur ist es, der mit seinem Fingerspitzengefühl und Wissen den noch jungen Käse auf seiner Reise zum geschmacklichen Höhepunkt begleitet.

Er holt sich den jungen Rohmilchkäse in seinen Keller, in dem hohe Luftfeuchtigkeit und kühle Temperatur herrschen. Hier wird der Käse affiniert. Wie neuer Wein im Fass, so wartet auch ein eben aus der Form genommener und gesalzener Käse darauf, dass der Kellermeister ihm die Pflege zuteil werden lässt, die er benötigt. Die Bezeichnung Maître fromager affineur ist kein offizieller Titel, jedoch die höchste Auszeichnung, die in der Gilde der Käser vergeben wird, der Bruderschaft St. Uguzon aus dem französischen Périgord. St. Uguzon ist der Schutzheilige der Käsemacher. Weltweit gibt es weniger als 100 Maîtres fromager. In Frankreich führen meist nur sieben Personen den Titel eines Maître fromager affineur. Es gibt einen in der Schweiz. In Deutschland sind es fünf, und einer davon ist Volker Waltmann.

Riesenauswahl in der Käse-Ecke

In der Erlanger Friedrichstraße, gleich hinter der Neustädter Kirche, ist die Käse-Ecke Waltmann zu finden, ein absolutes Dorado für alle Käseliebhaber*innen und die gehobene Gastronomie. Dazu erzählt der erfahrene Käse-Spezialist: „Unsere Firmengeschichte beginnt im Jahre 1983, mit der Gründung des Ladengeschäfts Käse-Ecke durch meine Mutter Rosemarie. In den ersten Jahren kamen die Kunden aus Erlangen und der Umgebung in den Genuss von schon damals über 160 unterschiedlichster, pasteurisierter Käsesorten, überwiegend aus industrieller Herstellung.

Mit den Jahren und den steigenden Ansprüchen unserer Kundschaft wurde das Sortiment stetig erweitert, vor allem aber nach und nach umgestellt auf Rohmilchkäse aus bäuerlicher Herstellung. Ende der 80er Jahre war es dann soweit, als wir nach vielen Reisen nach Frankreich und mit dem Wissen, wie man Rohmilchkäse affiniert, die Gelegenheit bekamen, in den Felsenkellern des Erlanger Burgberges mit ihrem idealen Kleinklima die ersten Laibe Käse verfeinern zu können."

Von Trüffel bis Weizenbier

Doch nicht nur die kalten Gewölbe der berühmten Bierkeller wurden zu perfekten Lagerräumen, auch Kellerräume unter dem Ladengeschäft konnten zu großzügigen Backsteinkellern mit nahezu hundertprozentiger Luftfeuchtigkeit ausgebaut werden. Durch diese Kapazitätserweiterung können heute mehrere Tonnen Käse täglich kontrolliert und bei Bedarf mit den unterschiedlichsten Käsesuden verfeinert werden. Als aromatisierende Zutaten dienen beispielsweise Trüffel, Tomate, Kräuter, Oliven, Kirsch- oder Apfelschnaps, Gin, Weißbier, Calvados aber auch Rum mit Kakao. Bei den etwa 24 Kilogramm Käse, die jeder Deutsche pro Jahr konsumiert, dürften diese exklusiven Spezialitäten jedoch kaum ins Gewicht fallen.

„Und was Sie schon immer über Käse wissen wollten, können Sie bei uns erfahren. In spannenden Seminaren führe ich Sie in die Geheimnisse der Affinage ein, erkläre die Eigenschaften und Eigenheiten der Käsesorten und gebe jede Menge Tipps zur Lagerung und zum Genießen dieser Spezialitäten", erklärt Volker Waltmann hinter der übervollen aber prächtig präsentierten Käseauswahl in seiner Käse-Ecke.

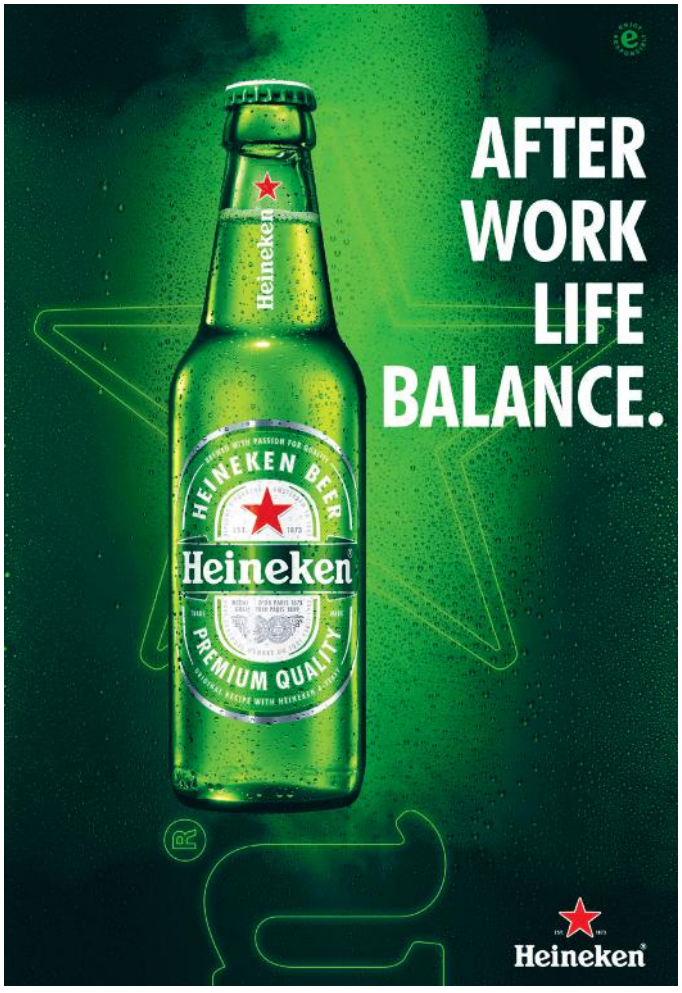
Text Till Ochner
Bilder Waltmann Käseecke



DER ERLANGER MAÎTRE VOLKER WALTMANN.



DAS SORTIMENT UMFASST **260 KÄSESORTEN,** DIE WALTMANN WECHSELND IN SEINEM LADEN UND JEDERZEIT IM ONLINE-SHOP ANBIETET. ONLINE BESTELLEN DERZEIT ÜBER 9.000 PRIVATLEUTE UND SOWIE HOTEL- UND RESTAURANTKUND*INNEN.









DIE PREMIERE VON PALAZZO IM SPIEGELPALAST IN BILDERN.

kulinarik trifft unterhaltung



Berlin. Hamburg. Stuttgart. Wien. Nürnberg. Die Rede ist von Fußballvereinen? Tatortermittlerduos? Nein. Die Dinnershow von Palazzo ist in diesen fünf Städten zu sehen. An jedem Standort wartet ein anderes gastronomisches Konzept darauf, entdeckt zu werden. Schon seit 2010 steht Alexander Herrmann Pate für sensationelle Gaumenfreuden und hat auch dieses Jahr wieder ein ganz besonders Menü in der Küche kreiert.



BESUCHT NOCH BIS ZUM
16. MÄRZ 2025 DIE SHOW.

palazzo_nuernberg
www.palazzo.org

Tatar von der gebeizten Lachsforelle mit geschmortem Wurzelgemüse mit Ingwer-Gurken-Vinaigrette als Vorspeise. Rosa gebratene Entenbrust mit Honig lackiert, Entenragout, Selleriepüree, Apfel-Walnuss-Salat und Macairekartoffeln. Dazwischen eine Kürbis-Cremesuppe mit gebratenem Joghurt-Gewürzknödel und Kürbiskern-Pesto. Und wer es dann noch schafft den Knopf zum Nachtischmagen zu öffnen, genießt das Schokoladentörtchen mit flüssigem Butterkaramell gefüllt, Vanillesoße und Sorbet von der Williamsbirne. Holla, die Waldfee, ist das lecker. Und dazu trockene Weine, süffiges Bier oder einfach mal antialkoholisch unterwegs sein. Auch Vegetarier*innen und Kinder werden selbstverständlich fündig.

Ein gelungener Abend

Durch den Abend führt Miss Frisky, die auch schon in der Oper in Sydney aufgetreten ist. Das Comeyduo Les Deux de Pique wiederum hat den weiten Weg aus Kanada gemacht und zahlreiche weitere Künstler*innen bringen Kurzweil zwischen den Gängen. Die fränkischen Lokalmatadoren Lucky Charms lassen gemeinsam mit dem südafrikanischen Sänger Yamisava den Palast musikalisch erbeben.

Bei der Premiere am 25. Oktober im Spiegelpalast war die Stimmung unter den knapp 400 geladenen Gästen zumindest schon mal ganz gut. Wo wird man sonst auf dem roten Teppich von Alexander Herrmann persönlich begrüßt? Um kurz nach Mitternacht, pappsatt und bestens unterhalten, machten wir uns auf den Heimweg.

Text Daniel Wickel
Bilder Magdalena Kick

Fürth

Glück ist, wenn man in Fürth is(s)t!



Liebe geht bekanntlich durch den Magen.

Verlieb' Dich in Fürth, den Ort für Schnabulierer, Spezialitätenliebhaber, fränkische Traditionalisten, Kaffeeexperten, progressive Feinschmecker, Kneipengogerer, Fine Dining Besucher und immer hungrige Schlemmerer.

Hier liebt man edlen Wein, süffiges Bier und die vielen gastronomischen Handwerksbetriebe.

Aber auch süße Angebote wie hausgemachtes Eis, Frühstücksschokolade, exquisite Pralinen und Lakritze oder die außergewöhnlichen Kaffeespezialitäten lohnen sich, probiert zu werden

Von kleinen inhabergeführten Cafés bis hin zu großen Gastronomiemarken, in Fürth ist alles dabei.

Kurzum, Fürth schmeckt!

Klick rein ins Video und mach Dir selbst ein Bild von der genussreichen Fürther Vielfalt.

www.tourismus-fuerth.de



DIE BETREIBER HORST DORNBERGER (L.) UND STEFFEN KAUßLER (R.).

10 jahre glühschwein

Vom Geheimtipp zum Pflichttermin

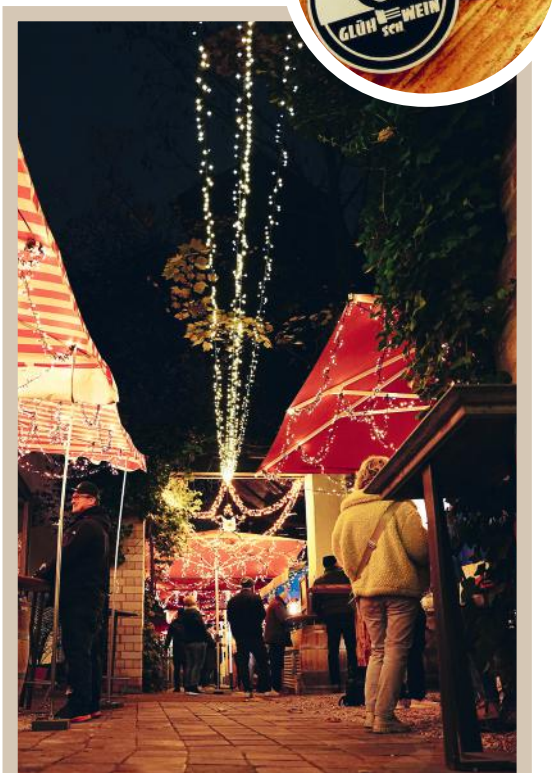


Wenn die Tage kürzer werden, das T-Shirt gegen Wintermantel getauscht wird und aus den herrlich kalten Spritzgetränken wieder selbstgemachter Glühwein wird, weiß man, es ist Zeit für das **Glühschwein** am Nürnberger Spielzeugmuseum.

PIG COIN STATT BITCOIN.



gluehschwein



Zehn Jahre! Oh je, wo ist die Zeit hin? Vor zehn Jahren wurde Deutschland Weltmeister. Philipp Lahm schnürt ein letztes Mal seine Fußball-Schuhe. Uli Hoeneß tritt seine Haftstrafe an und Stromberg läuft als Film im Kino. Und der Bitcoin-Preis liegt Ende 2014 bei etwa 300 Euro. Schwein gehabt, wenn man in die Kryptowährung investiert hat.

Schmankerl x Glühwein

Der Glühwein-Preis ist seither nahezu stabil bei Horst Dornberger und Steffen Kaußler, die den Innenhof des Spielzeugmuseums in der kalten Jahreszeit wieder in einen geselligen Treffpunkt verwandeln. Das eingespielte Team kredenzt seit Ende Oktober wieder zig Köstlichkeiten. Herzhafte Brotzeitplatten, cremige Suppen, allerlei Süßkram und viele weitere deftige Schmankerln.

„Warum wir unseren Glühwein selber machen? Weil wir es können", lacht Steffen, der genau weiß, dass das Heißgetränk nicht zu vergleichen ist mit der Plörre aus dem Supermarkt. Und wer von Arbeit und Glühwein nicht genug bekommt, geht einfach mit der Firma zur etwas anderen Weihnachtsfeier. Aber Obacht: Den Ginpunsch sollte man mit Vorsicht genießen. Der zieht einem die Schuhe aus und man will ja nicht zum Gesprächsthema bei der nächsten Abteilungsbesprechung werden.

Ein Geheimtipp ist die Bude schon lang nicht mehr, aber dafür definitiv Pflichttermin und eine perfekte Einstimmung auf die Adventszeit. Oink! Oink!

Text Daniel Wickel
Bilder Magdalena Kick

HALLERSCHLOSS

Griechische & kretische Spezialitäten seit 1979

Feiern Sie bei uns im Hallerschloss!

Planen Sie schon Ihre Feier? Egal ob Firmen-, Jubiläums-, Hochzeits- oder Geburtstagsfeier - das Hallerschloss ist ein guter Ort dafür. Wir stellen Ihnen gerne eine Auswahl von Menüs zusammen oder Sie wählen á la carte. Sprechen Sie uns an!

Öffnungszeiten während der Feiertage:

24.12. geschlossen
25.12. 11:00 bis 24:00 Uhr
26.12. 11:00 bis 24:00 Uhr
31.12. 11:00 bis 15:00 Uhr & 17:00 bis 23:00 Uhr
01. & 02.01.25 geschlossen

Herbartstraße 71 | 90461 Nürnberg | 0911 49 26 71 | nikos@hallerschloss.com

Komm hungrig, geh glücklich!



www.hallerschloss.com

LEVANTINISCHE MEZZE & FERNÖSTLICHE AROMEN

ORIENTAL

restaurant • bar

Von Beirut bis Bangkok – von Zatar bis Zitronengras:
Das Beste aus zwei faszinierenden Regionen!
Jetzt neu im CINECITTA'.





Jetzt auch in

Erlangen, Fürth

& Schwabach

Hol dir jetzt die NürnbergMOBIL App.

VAG_Rad – aufsteigen verbindet.

VAG RAD

harte arbeit und viel HERZBLUT

Der Volkacher Stadtteil Fahr, bis 1978 Fahr am Main, liegt gut 20 Kilometer nordöstlich von Würzburg. Der Zusatz „am Main" kommt aus der Zeit der Furt des damaligen Königshofes, später entstand eine Fährverbindung, die noch heute besteht und den Ortsnamen prägt. Durch den Bau der Volkacher Mainbrücke verlor der Ort an verkehrswichtiger Bedeutung und ist heute vor allem für den Weinbau charakteristisch. Das Pfarrdorf ist zugleich der Beginn der berühmten Volkacher Mainschleife, die größte Flussmäanderlandschaft Bayerns, die Mainschleife wiederum ist das Herzstück des Weinanbaugebietes Franken. Zeit für einen Besuch bei **Michael Meusert** vom Weinbau Meusert in Fahr, der gemeinsam mit seinen Eltern das Weingut in dritter Generation führt.

Text Daniel Wickel
Bilder Magdalena Kick / Weinbau Meusert

weinbau_meusert
weinbau-meusert.de



MICHAEL MEUSERT BEI DER ARBEIT IN DEN WEINBERGEN.

M

Ihr habt ein Weingut in Fahr. Wie kam es dazu?

Ich glaube, da muss ich etwas ausholen. Die Familien hier im Dorf leben schon sehr lange von drei Dingen: Dem Obstbau, dem Fischfang und eben der Winzerei. Es gab wahrscheinlich also schon immer Weinbau in unserer Familie. Bis 1634 können wir das auch zurückverfolgen. So richtig ging es für uns als modernes Weingut aber erst 1964 los. Im Geburtsjahr meines Vaters hatte mein Opa Valentin einen besonders guten Wein im Keller, Schicksal möge man meinen. Für diesen wollte der Weinhändler aber keinen fairen Preis bezahlen. Er entschloss sich also kurzerhand den Wein selbst abzufüllen und zu vermarkten. Das waren damals so 3000 Flaschen. Bis heute ist unser Weingut natürlich immer weiter gewachsen. Inzwischen haben wir auch Gästezimmer und einen Schankraum als Eventlocation. Unser Betrieb ist sich aber dabei stets treu geblieben und hat sich schon immer durch harte Arbeit und viel Herzblut ausgezeichnet.

Wie sieht ein typischer Tag im Leben eines Winzers aus?

Winzer zu sein ist einfach unglaublich vielfältig. Im Sommer sind wir oft schon sehr früh auf und kümmern uns um unsere Weinreben. Das hat oberste Priorität. Nur aus perfekten Trauben kann man guten Wein machen. Im Herbst verbringe ich die meiste Zeit im Weinkeller und kümmere mich um die jungen Weine. Da geht es dann hauptsächlich darum Prozesse zu kontrollieren und zu steuern. Von der Pressung der Trauben, über die Gärung und vieles mehr. Da ich sehr viele neue Wege gehe, um besondere Weine zu machen, ist das oft recht aufwendig und kontrollintensiv. Das ist jetzt aber nur die Produktionsseite. Als Weingut haben wir das Motto: Zu Gast bei Freunden. Wir sind einfach unglaublich gerne Gastgeber. Egal, ob das für unsere Übernachtungsgäste, beim spontanen Weinverkosten an der Theke oder beim Fünf-Gänge-Menü ist. Ich versuche mir immer viel Zeit für unsere Weinfreunde zu nehmen und auch mal einen Blick hinter die Kulissen zu geben. Wir bieten dazu noch geführte Weinwanderungen an, bei denen wir euch mit Fachkenntnis und Witz die Geschichte und Geschichtli, wie der Franke sagt, der Region näherbringen.





MICHAEL IM WEINKELLER.

Wo liegen die größten Herausforderungen beim Anbau?

Wein ist ein Naturprodukt und das Wetter stellt uns von Jahr zu Jahr vor unterschiedliche Herausforderungen. Dieses Jahr sind wir im Mai knapp an einem Totalausfall der Ernte durch Frost vorbeigeschrammt. Zeitgleich sind die Reben durch den regenreichen Sommer aber wie blöde gewachsen. Wir mussten also ordentlich Überstunden schaffen, um das wuchernde Grün in Schach zu halten. Wie jedes Jahr ging es auch 2024 darum den perfekten Erntezeitpunkt für die Trauben zu finden. Da muss man höllisch aufpassen, dass Gesundheitszustand, Zucker und Aromareife der Trauben perfekt zusammenpassen. Das Ganze macht aber auch die Spannung aus, die in unserem Wein liegt. Jedes Weinjahr ist etwas anders und daher einzigartig.



FAMILIE MEUSERT: MICHAEL, BIRGIT UND BERNHARD (V. L. N. R.).

Auf was habt ihr euch spezialisiert?

Ganz klar Silvaner. Die Sorte ist zwar sehr arbeitsintensiv, aber auch sehr vielfältig. Man kann fast alles damit machen. Vom Sekt für feierliche Anlässe, über einfachen Tischwein bis hin zu hochklassigen Essensbegleitern. Aus dieser einzelnen Sorte produzieren wir insgesamt sieben unterschiedliche Weine. Für mich als Kellermeister ist das einfach hochspannend.



Du bist einer der besten Jungwinzer Deutschlands. Was braucht es dafür?

Um wirklich gute Weine zu produzieren, muss Weinbau mehr als nur ein Job sein. Man lebt dafür. Das ist die Grundvoraussetzung. Da ist es auch egal, ob man studiert hat wie ich, oder einfach nur wirklich Bock hat guten Wein zu machen. Ein gewisses Verständnis für seine Weinberge braucht man jedoch schon: Wo kann ich welchen Wein wie produzieren? Bei welcher Erntemenge? Wie und wann ernte ich die Trauben? Und einen Plan für die Weinherstellung: Wie wird vergoren? Bei welcher Temperatur? In welchem Behältnis? Edelstahl oder Holzfass? Wie lange soll das Hefelager sein? Da gehört dann schon viel Kenntnis über die Wissenschaft Wein dazu. Ein gewisses Gespür für die Prozesse im Weinberg und im Wein sowie Neugierde und Perfektionismus dürfen jedoch nicht fehlen. Wenn man dann noch eine stringente Linie findet, und die Schritte, die man mit dem Wein geht, zueinanderpassen, dann wird's gut.



BERNHARD (R.) MIT SOHN MICHAEL (L.).

Ihr habt mit uns auch gemeinsam einen Cuvée entworfen. Was kann man bei euch noch so erwerben?

Eine breite Palette an klasse Weinen, alkoholfreien Alternativen und selbsthergestellten Obstbränden. Das gibt's aber bei fast jedem guten Weingut. Was uns besonders macht, ist etwas anderes: Wir wollen euch etwas bieten, was es nicht zu kaufen gibt: Eine gute Zeit. Ein tolles Lebensgefühl. Das macht einen Besuch bei uns aus. Wir führen euch durch Weinberge und Weinkeller, verkosten mit euch ganz unkompliziert gute Weine.



franken_genuss

Text Till Ochner

Mittelfranken ist landwirtschaftlich bekannt für sein Knoblauchsland, diesen riesigen Gemüsegarten zwischen Nürnberg und Fürth, und es ist bekannt für seine Sonderkulturen wie Hopfen, Spargel und Erdbeeren. Lange Zeit war das Fürther Umland auch eine erfolgreiche Hochburg für den Tabakanbau. Seit Jahrhunderten ist der Aischgründer Karpfen aus der fränkischen Teichlandschaft ein Begriff für alle Fischfreunde. Aber fränkische Haselnüsse – die sind offensichtlich neu hier.

reiner GeNuss mit der nuss

DIE GRÖSSTE HASELNUSS-VERSUCHSANLAGE EUROPAS: AKTUELL UMFASST DIE HASELNUSS-FARM RUND **10 HEKTAR** EIGENE ANBAUFLÄCHE.



Ⓒ Markus Müller, Saskia Spieker und Kamrul Hossain

> WER DENKT, DIE BESTE HASELNUSS KOMMT AUS DEM PIEMONT, DER IRRT SICH GEWALTIG.
>
> Alexander Herrmann, Sternekoch



MARTIN STIEGLER
AUF SEINER
HASELNUSS-PLANTAGE.



© Markus Müller, Saskia Spieker und Kamrul Hossain

„Wer denkt, die beste Haselnuss kommt aus dem Piemont, der irrt sich gewaltig. Das neue Qualitäts-Epizentrum der besten Nuss liegt in Gonnersdorf!“. Dieses eindrucksvolle Statement kommt von keinem Geringeren als von Alexander Herrmann, dem fränkischen Zwei-Sterne-Koch und sympathischen Medienstar. Nun stellt sich die Frage, wo bitteschön ist denn Gonnersdorf?

Von der Nicoteana zum Corylus

Lange Zeit wurde im Fürther Land Tabak angebaut. So auch in Gonnersdorf, einem kleinen Dorf bei Cadolzburg. Als jedoch aus Gesundheitsgründen der Tabakkonsum und Tabakanbau zurückgingen, mussten sich die örtlichen Landwirte umorientieren. So erging es auch der Familie Stiegler. Der heutige Firmenchef von FrankenGeNuss Martin Stiegler, Sohn des ersten Haselnuss-Pioniers Fritz Stiegler, berichtet dazu: „Die Geschichte unseres Familienunternehmens hat mit dem Ende der Subventionen für Tabakanbau eine entscheidende Wende genommen. Schnell fanden wir eine spannende Alternative im Anbau von Nüssen. Was zaghaft begann, entwickelte sich schnell zu einer Herzensangelegenheit. Nach meinem Landwirtschaftsstudium sammelte ich zahlreiche Erfahrungen in einem Haselnuss-Großbetrieb in den USA. Dort bekam ich wichtige Impulse für den Anbau und die Veredelung von Haselnüssen und vor allem auch hinsichtlich der Vermarktung.“ Und so kam die Haselnuss (Corylus) nach Mittelfranken und gedeiht hier erfolgreich auf der inzwischen größten Haselnuss-Versuchsanlage Europas, die als Testfeld mit über 40 verschiedenen Sorten startete. Mittlerweile haben die Stieglers rund zehn Hektar eigene Anbaufläche und kaufen wegen der großen Nachfrage sogar Haselnüsse aus ganz Bayern dazu.

Mit Mut und Engagement

„Unser Ziel ist es, geschmacksintensive, hochwertige und nachhaltig angebaute Haselnüsse herzustellen und sie all jenen anzubieten, die Wert auf Regionalität, Qualität und authentischen Haselnussgeschmack legen“, betont Martin Stiegler und ergänzt: „Mir geht es mehr und mehr darum, Qualität statt Quantität anzubieten. Im Gegensatz zu einem Großteil der aus dem Ausland importierten Nüsse, weisen unsere Haselnüsse einen unverfälschten und vollmundigen Nussgeschmack auf. Diese besondere sensorische Qualität unserer Premium-Haselnüsse wissen auch Gourmet-Unternehmen wie das Posthotel Alexander Herrmann in Wirsberg, die Jens Brockerhof Company oder der Keidenzeller Hof, das Hamburger Lakeside oder der Hangar 7 in Salzburg zu schätzen. Zudem beliefern wir von Beginn an die Confiserie Riegelein aus dem benachbarten Cadolzburg, die ihren Cadolzburger Nussbruch mit unseren Haselnüssen aus Franken veredelt.



FIRMENCHEF MARTIN STIEGLER IN
DER HAUSEIGENEN PRODUKTION.

> MIR GEHT ES MEHR UND MEHR DARUM, QUALITÄT STATT QUANTITÄT ANZUBIETEN.
>
> Martin Stiegler

Regionalität, direkt auf den Tisch

Privatkund*innen, die in den Genuss hochwertiger Nuss-Produkte kommen möchten, können sich über einen Online-Shop, aber natürlich auch im stilvoll eingerichteten Hofladen in Gonnersdorf von der Güte der Haselnüsse überzeugen. Neben selbstgerösteten Haselnüssen finden sich hier auch Produkte wie Haselnussöl, Haselnuss-Spirituosen, Backmischungen, Brotaufstriche, hausgemachte Pasta und den Topseller, der Haselnuss-Nougat-Aufstrich, natürlich palmölfrei und mit über 50 Prozent Haselnüssen. Die Qualität der Erzeugnisse und die innovativen Konzepte von FrankenGeNuss haben Martin Stiegler beim CeresAward 2023 den Titel „Landwirt des Jahres“ auf Bundesebene eingebracht.

Huhn im Haselnussfeld

„Seit 2017 verzichtet unser landwirtschaftlicher Betrieb auf chemischen Pflanzenschutz und Insektizide. Da uns der Haselnuss-Bohrer im Anbau große Schwierigkeiten bringt, können wir diesen mit Bio-Hühnern aus zwei fahrbaren Hühnerställen auf natürliche Weise in der Population geringer halten. Die Hühner, die sich tagsüber im Haselnussfeld austoben, picken die Larve des Bohrers auf, düngen die Pflanzen und haben aber gleichzeitig immer grünes Land als Auslauf. Ist die erste Parzelle abgegrast, wird der Stall weitergezogen, sodass die Tiere wieder neues Grünland begehen können. Die Haselnuss-Bäume bieten den Tieren Schutz vor ihren natürlichen Feinden, wie zum Beispiel den Habicht. Während der Dämmerung und in der Nacht ziehen sich die Hühner dann in ihren mobilen Stall zurück. Hier gibt es geregelte Futterzeiten“, erzählt Martin Ziegler. Hühner sind Gewohnheitstiere und legen ihre Eier auch meist ins gewohnte Nest, das sich im Stall befindet. Der Stall bietet dann auch Schutz vor Fuchs & Co., die sich meist in der Dämmerung anschleichen. Im Anbau am Mobilstall finden die Tiere immer Auslauf in ihrem Wintergarten mit Blick auf die Cadolzburg. Viel nachhaltiger und höherwertig geht Eier- und Nussproduktion kaum.

DIE GENUSS-SCHMIEDE VEREINT TRADITION MIT DER MODERNE DES HEUTIGEN BETRIEBES. DAS GEBÄUDE IST DAS EINZIGE BAUWERK, WELCHES DEN GROSSBRAND DES STIEGLER BAUERNHOFS 2014 ÜBERLEBT HAT. DIREKT NEBEN DER GENUSS-SCHMIEDE FINDET SICH HEUTE AUSSERDEM DER HOFLADEN.



SVENJA UND MARTIN VOR IHREM HOFLADEN.



Bilder: © Markus Müller, Saskia Spieker und Kamrul Hossain

herzlichkeit&
hochgenuss

Der perfekte Rahmen für Ihre nächste Feier
Privat und Business

UPCOMING: GÄNSEMARSCH, 11.NOV 24 | GANS TO GO,
11.NOV-21.DEZ 24 | FESTTAGSSCHMAUS 25.-26.DEZ 24 |
INSPIRATION UNTER WWW.ROTTNER-HOTEL.DE



EXKLUSIVE
3-/ 4-GANG MENÜS
AB 72€

Z.B. MENÜ "HEIMAT"
Feldsalat / Speckfedern
Fränkische Freilandgans
Rottners Rumtopf

Romantik Hotel Gasthaus Rottner
Winterstrasse 15-17, 90431 Nürnberg
Reservierungen: Tel: 0911 / 612032

HÖRTNAGEL
KONZERTE NÜRNBERG

KLASSIK-WELTSTARS IN NÜRNBERG



MITTWOCH, 22. JANUAR 2025, 20 UHR
Jan Lisiecki Klavier
Academy of St Martin in the Fields
Beethoven, Klavierkonzerte Nr. 1 und 3

SONNTAG, 2. FEBRUAR 2025, 19 UHR
Kirill Gerstein Klavier
Ivan Fischer Dirigent
Symphonieorchester des Bayerischen Rundfunks
Brahms, Klavierkonzert Nr. 1 und Werke von Dvořák

SAMSTAG, 8. MÄRZ 2025, 20 UHR
Arabella Steinbacher Violine
Sir Mark Elder Dirigent
Bergen Philharmonic Orchestra
Beethoven, Violinkonzert und
Werke von Richard Strauss und Jean Sibelius

Arabella Steinbacher | Foto © Pentatone

MEISTERSINGERHALLE, 20 UHR





Die 35-Jährige Sarah Jacobson ist geboren und aufgewachsen im schönen Nürnberg. Hauptberuflich arbeitet sie als Marketingmanagerin. 2019 eröffnete sie das Café Opa Helmut und gründete die dazugehörige Brand Opa Helmut für Marketingdienstleistungen und Social Media. Unter diese fällt auch nuernbergspots. Mit ihrem Account @nuernbergspots ist Sarah erfolgreich auf Instagram und TikTok unterwegs und teilt Inhalte rund um Essen und Trinken. Ihr Lebensmotto: „Lieb's oder lass es".



Interview Magdalena Kick
Bilder Sarah Jacobson

flânear*in

nuernbergspots

Mit nuernbergspots betreibst du auf Instagram einen „Food, Events, Lifestyle"-Blog. Welche Rolle spielen Kulinarik und Genuss für dich?

Kulinarik und Genuss stehen hier ganz klar im Fokus. Wichtigster Bestandteil hierbei ist für mich: Authentizität. Wir können das tollste Bildmaterial von Restaurants, Unternehmen, Brands etc. erhalten – aber ist das auch wirklich so, wie angegeben? Deswegen bin ich ein Fan von realen Aufnahmen. Bei meinen Reels bin ich in der Regel selbst vor Ort und möchte den Genuss, die Atmosphäre und das kulinarische Angebot nicht nur selbst erleben, sondern auch so gut es geht digital an meine Follower*innen vermitteln.

Wie kam es zu nuernbergspots?

Ich bin ein absoluter Reisefan und habe so auch die Leidenschaft zur Fotografie entdeckt. Jeden Urlaubstag der vergangenen Jahre wollte ich – so gut es geht – im Ausland verbringen. Egal wo, wie, wann. Allein, andere Städte erkunden oder auch mit dem Rucksack durch Thailand – immer mit dabei: meine Kamera. Die Leidenschaft für die Fotografie war natürlich auch in Nürnberg da. So habe ich bei jedem Restaurantbesuch, Events oder auch Festivals schon immer fotografiert. Damit ich nicht dauerhaft nur meinen Freund*innen auf die Nerven gehe, bin ich auf die Idee gekommen, ein Profil auf Instagram zu erstellen.

Freunde aus dem Ausland sind bei dir zu Besuch. Wohin entführst du deine Gäste zum Frühstück, zum Abendessen und wo gibt es leckere Drinks?

Das ist komplett unterschiedlich. Manchmal habe ich Lust auf süße Speisen à la Süßdealer und manchmal sollte es was Gesundes wie im Café Atelier oder der Mischbar sein. Sushi ist beim Abendessen immer hoch im Kurs. Genauso wie griechische Meze bei Spitiko in Fürth. Eins ist aber (leider) ganz klar: gekocht wird in der Regel selten.

Bei Drinks bin ich super oldschool unterwegs und kein Fan der namenhaften, großen Bars bzw. Ketten in Nürnberg. Ich gehen lieber in kleine, regionale Spots wie Herrengedeck, Harlem, Sam ohne Katzen und Lebemann – um nur einige zu nennen.

Wo gibt es den besten Glühwein und auf welchem Weihnachtsmarkt muss man unbedingt vorbeischauen?

Also einer meiner liebsten Weihnachtsmärkte ist definitiv der „Romantische Weihnachtsmarkt auf dem Gut Wolfgangshof". Ein absolutes Highlight. Wie eine kleine, eigene und verzauberte Welt. Dort darfs dann auch mal ein Glühwein sein. Wenn ich in Nürnberg unterwegs bin, geht's nicht auf den Christkindlesmarkt, sondern lieber zur Kinderweihnacht.

Worauf freust du dich in der Adventszeit?

Auf Gemütlichkeit. Nach Feierabend auf Weihnachtsmärkte zu gehen, verschiedene Christmasspots zu testen und vor allem, dass auch sonntags etwas geboten ist.



FÜR GRIECHISCHE MEZE EMPFIEHLT SARAH DAS SPITIKO IN FÜRTH.



ZUM FRÜHSTÜCKEN GEHT SIE GERNE INS CAFÉ ATELIER.

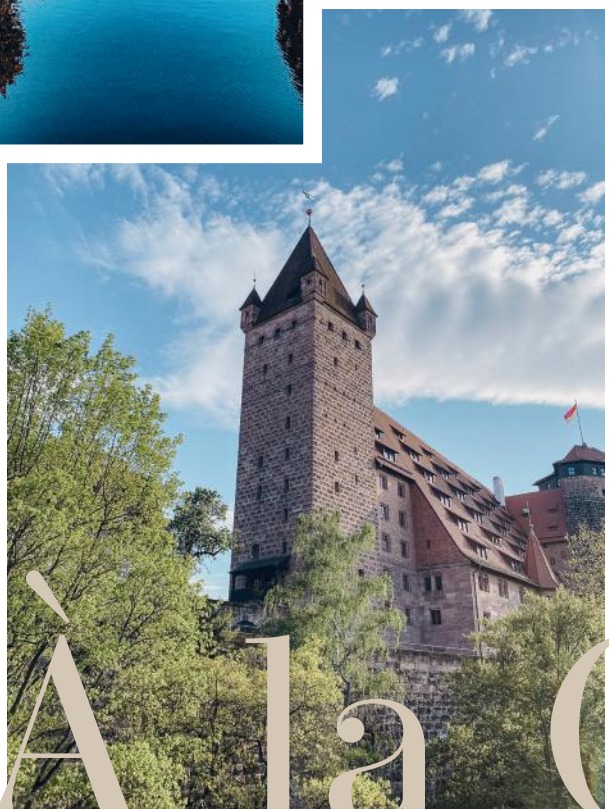


FÜR EINEN GLÜHWEIN IN NÜRNBERG SCHAUT SIE UNTER ANDEREM GERNE AUF DEM GOSTENHOFER ADVENTSZAUBER GOHO-HOHO VORBEI.

AUF GEMÜTLICHKEIT IN DER BEVORSTEHENDEN ADVENTSZEIT FREUT SICH SARAH GANZ BESONDERS.



WAS BEI EINEM SPAZIERGANG DURCH DIE STADT NICHT FEHLEN DARF: GANZ KLAR, DIE KAMERA. SARAH LIEBT ES ZU FOTOGRAFIEREN UND MOMENTE EINZUFANGEN.



Du hast einen kleinen Hund, den du auch gern mal mitnimmst. Hast du ein hundefreundliches Lieblingscafé oder Restaurant?

Ehrlicherweise fällt mir spontan kein Laden ein, in dem Henri nicht Willkommen war. Ach Moment: im Katzencafé war ich noch nicht – somit Henri auch nicht. Das wäre vermutlich eher eine weniger gute Idee.

Du hattest selbst auch ein sehr schönes Café. Wieder mal Lust auf ein neues Gastrokonzept?

Die Frage bringt mich gleich zum schmunzeln. Ganz ehrlich: JA! Es hat so viel Spaß gemacht, ich habe alles daran geliebt. Meine Siebträgermaschine steht auch noch im Keller. Aber wenn dann wieder genau so wie früher bei Opa Helmut – es soll Spaß bringen. Wieder ein Ort wie „Zuhause bei Opa". Mit Stulle und Bier, Kaffee und Aperol. Ideen hätte ich genug.

Hast du einen persönlichen (Gastro-)Geheimtipp?

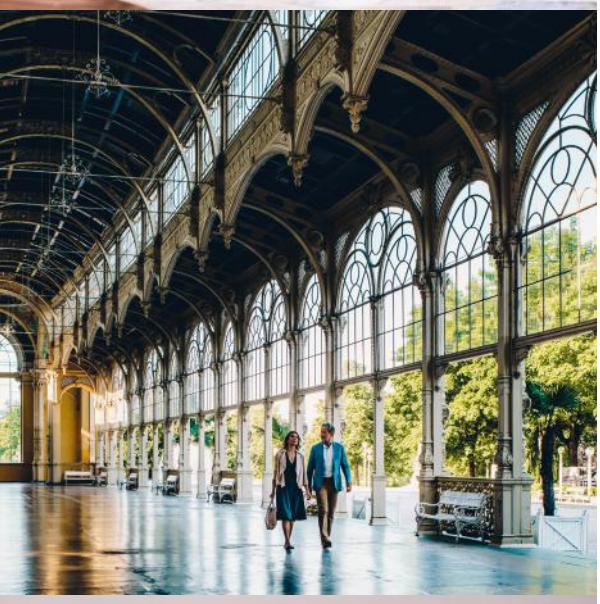
Ich bin grundsätzlich ein Fan von kleineren beziehungsweise regionalen Gastrokonzepten. Ob Buden wie das „Alte Nudelhaus" auf dem Weihnachtsmarkt, „Guerilla Gröstl" für Burger oder die Smoothies bei „Rainbowl" – ich schätze die authentischen Läden. Das finde ich nicht nur bei @nuernbergspots, sondern auch bei meinen privaten Besuchen wichtig.

À la Carte

ANZEIGE









Wo Gesundheit und Charme zuhause sind

Willkommen im FALKENSTEINER SPA RESORT MARIENBAD

Wenn die Nordbayern eine Kur oder ein gesundes Relax-Wochenende planen, fällt die Wahl meist auf einen der bekannten Kurorte im bayerischen Süden. Der Freistaat kann zwar auf rund 60 Kurorte stolz sein - mit Ausnahme einer Handvoll in der Rhön oder im Fichtelgebirge locken jedoch vor allem die zahlreichen Ziele im Allgäu, im niederbayerischen Bäderdreieck oder in Oberbayern.

Gerade für die Bewohner der fränkischen Metropolregion bietet sich aber ein ganz spezielles Kur- und Bäderschmankerl an, das fast vor der eigenen Haustür liegt: das Westböhmische Bäderdreieck der Karlsbader Region im Bezirk Eger. Eine der drei traditionsreichen Säulen der tschechischen Bäderkultur ist das malerische Marienbad, das seit 2021 sogar zum UNESCO-Welterbe der bedeutendsten Kurstädte Europas zusammen mit zehn anderen Kurstädten gehört. Und schon auf halbem Weg von Nürnberg nach Prag liegend ist dieser Kurort für die meisten Franken rasch erreichbar.

Marienbad, seit 1818 die legendäre K&K-Kurstadt, wurde einst schnell Hotspot der eleganten Sommerfrische. Hierher zog es bereits im 19. Jahrhundert Politiker, Stars und Sternchen des alten Europas. Sie genossen das mondäne Leben in dieser außergewöhnlich schönen Stadt mit der bis heute erhaltenen Jugendstilarchitektur und ihren weitläufigen Parks. Marienbad galt und gilt als eine Quelle der Ruhe und neuen Kraft und zählt, zusammen mit anderen Kurorten, bis heute als Geburtsstätte des modernen Gesundheitstourismus in Europa.

Wer nun zum Kurlauben und Entspannen nach Marienbad kommt, für den ist das Falkensteiner Spa Resort Marienbad die erste Adresse. Das traditionsreiche Jugendstil-Haus wurde 1875 erbaut und schafft es auch heute noch, den Glanz vergangener Zeiten einzufangen und zu erhalten. Im Frühjahr 2021 wurde das Hotel nach umfassender Renovierung sowie einem Teilumbau als 5 Sterne Haus wiedereröffnet. Wer den idealen Ort zur Entspannung, Entschleunigung und Regeneration sucht, ist hier bestens aufgehoben.

Besondere Kuranwendungen und hauseigene Alexandraquelle

Das Acquapura SPA des Hotels bietet einen großzügigen Wellnessbereich mit vier beheizten Konzeptpools, mit einer weitläufigen Saunalandschaft sowie einer modernen Indoor-Ruhezone. Außergewöhnlich ist aber vor allem das Medical Center. Hier werden sowohl Gesundheits- und Kuranwendungen als auch Beauty- und Wellness-Behandlungen angeboten. Das Falkensteiner Medical Team rund um den Chefarzt Dr. Roman Vokaty kümmert sich gekonnt um das Wohlergehen der Gäste. Das Hotel liegt sogar wortwörtlich an der „Quelle der Gesundheit“. Die hauseigene Alexandraquelle im Hotel wird direkt in das Wannenbad geleitet oder kann als Heilwasser getrunken werden.

„Acqua pura“ bedeutet „reines Wasser“ und ist die Essenz der Spa-Welten in den Falkensteiner Hotels & Residences. Wasser belebt, entspannt und steigert das körperliche Wohlbefinden – nicht umsonst wird es als Lebenselixier angesehen. Inspiriert vom Leben im Einklang mit der Natur, fließt im Acquapura SPA alles harmonisch ineinander und schafft Raum für freie Gedanken und inneres Gleichgewicht. Ein pures, ganzheitliches Spa-Erlebnis, das positive Befindlichkeiten erschaffen soll – allen voran Entspannung, Genuss, Freude, Gesundheit und Vitalität. Der Acquapura SPA ist ein Ort, an dem man seine eigene Mitte wiederentdeckt und einfach mal nur im Moment sein kann.
Rundum wohlfühlen und abschalten - zurück zur inneren Balance und wieder den eigenen Rhythmus finden. Die Spa-Pakete helfen, je nach Bedürfnis, wieder Energie zu tanken und Schönheit, Entspannung, Balance oder Klarheit zu erlangen.

Gesundheit aus der Natur

Vier Elemente, Wald, Erde, Wasser und Luft sind die Grundlage der Heilmethoden, die bereits Jahrzehnte vor der offiziellen Ernennung Marienbads zur Kurstadt von der örtlichen Bevölkerung genutzt wurden. Das Falkensteiner Spa Resort Marienbad versteht es, die „Kraft der Erde“ den Gästen zugänglich zu machen. Ihr kommt in dem Wellnesshotel gleich mehrfach Bedeutung zu. Zum einen bietet die Natur Produkte wie Heilwässer und Moor, die in die Anwendungen einfließen, zum anderen wirken sich Wald und Natur der Umgebung heilsam auf Geist und Körper aus. Die Natur unterstützt dabei, zu innerer Stärke, zu Frieden und Ausgeglichenheit zurück zu finden. Deshalb sind abwechslungsreiche Outdoor-Aktivitäten Teil des ganzheitlichen Falkensteiner Programms.

Moderne Balance-Vitalküche

Der ganzheitliche Ansatz zur Gesundheitsförderung wird auch in der zeitgemäßen Balance-Vitalküche offensichtlich. Das versierte Küchenteam zaubert in Zusammenarbeit mit Ernährungsexpertinnen aus frischen, regionalen Zutaten tagtägliche raffinierte Gerichte mit saisonalem Bezug, ohne dabei die Grundsätze zeitgemäßer Ernährung aus dem Auge zu verlieren. Bekömmliche und zugleich genussvolle Ernährung ist schließlich ein wesentlicher Faktor ganzheitlichen Wohlbefindens. Individuelle Verpflegungsformen sind dabei wählbar: Vollpension, Halbpension oder nur mit Frühstücksoption. Die Falkensteiner Vollpension beinhaltet ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, den Good4U Lunch zur Mittagszeit mit Salaten, Suppen, fermentierten Gemüsen, einem



KULINARIK IN MARIENBAD: REGIONAL, GESCHMACKVOLL, BEKÖMMLICH. UNSERE GÄSTE WERDEN TÄGLICH VOM VIELFÄLTIGEN ANGEBOT DELIKATER GERICHTE VERWÖHNT, OHNE DABEI DIE GRUNDSÄTZE ZEITGEMÄSSER ERNÄHRUNG AUS DEM AUGE ZU VERLIEREN.

> „ERLEBEN SIE WAHRE GENUSSMOMENTE.“

leichten Hauptgericht, dazu Schinkenspezialitäten, und ein 5-gängiges Abendmenü in einer Kombination von servierten Gerichten zur Wahl, mit optionaler Suppe und Käseauswahl vom Büffet. Es gibt facettenreiche Auswahl an kleinen Speisen & Desserts sowie eine Vielzahl an köstlich zubereiteten Drinks in der Library Bar. Eine Showküche lädt ein für á la Carte zubereitete Speisen. Außerdem: Kulinarische Vielfalt mit regelmäßigen Themenabenden und speziellen Angeboten zu Ostern und Weihnachten.

Ein Tipp: Nach einer ausgewogenen Mahlzeit ist die Library Bar eine stimmige Wahl, um den Tag entspannt ausklingen zu lassen. Wenn abends die Lichter gedimmt werden und die ersten Töne stimmungsvoller Live-Musik erklingen, verwandelt das Ambiente die stilvolle Räumlichkeit in den perfekten Ort für einen Aperitif oder Digestif.

RELAX À LA CARTE PREMIUM

Keine Zeit für eine Kur und doch erholungsbedürftig? Genießen Sie die Essenz böhmischer Spa-Tradition im Zuge eines Kurzaufenthaltes und stellen Sie sich Ihr **persönliches Lieblings-Menü** aus einer bewährten Kombination einer klassischen **Marienbad-Spa-Behandlung** mit pflegender Kosmetik und wohltuenden Massagen zusammen.

KURZAUFENTHALT Ab 3 Nächten inkl. Vollpension, wählen Sie 5 aus 8 möglichen Anwendungen (Ganzkörper-Massage, Fußreflexzonen-Massage, Körperpackung mit Vliesmaske, Alexandra-Quellwasserbad mit Aromaöl und Kaolin-Maske, Trockenes CO2 Bad, Lavastein-Peeling, Gesichtsbehandlung, Moorbad).

AB 271 EURO PRO ZIMMER/NACHT

marienbad@reservations.falkensteiner.com
www.falkensteiner.com/marienbad





DICHTE WÄLDER, WEITE MOORE UND EINE AUSGEZEICHNETE LUFTQUALITÄT ZEICHNEN DAS MITTELGEBIRGE KAISERWALD AUS.

Das Medical Center sorgt auch für Ballance

In Zusammenarbeit mit hoch qualifizierter und praxisorientierter Ernährungsberatung wurden in Abstimmung mit der medizinischen Direktion und der Küchenleitung des Hotels spezielle Programme entwickelt, die einen 360-Grad-Ansatz für die Gesundheit verfolgen. Der Erfolg der Konzepte beruht auf der vollständigen und aktiven Teilnahme der Gäste. Die Programme unterstützen diese bei der Gewichtsregulation mit dem Ziel, die körperliche Fitness zu steigern, einen nachhaltig gesunden Lebensstil zu erlernen und auch nach Abreise einen weiteren kontrollierten und nachhaltigen Gewichtsverlust zu ermöglichen.

Destination fürs ganze Jahr

Dichte Wälder, weite Moore und eine ausgezeichnete Luftqualität zeichnen das Mittelgebirge Kaiserwald aus, das direkt an die Kurstadt Marienbad angrenzt. Das große Waldgebiet, mit seinen zahlreichen natürlichen Ressourcen, wie den 40 Mineralwasserquellen, dem heilenden Schlamm der Torfmoore sowie den natürlichen CO2-Gasquellen, die bis heute als Grundlage für modernste Gesundheits- und Wellnessbehandlungen dienen. Der Wald selbst, ein ausgewiesenes Naturschutzgebiet, ist zudem der perfekte Ort für alternative Heilmethoden wie das Waldbaden, das sich als erfolgreiche Therapie gegen Burnout-Erkrankungen oder Depression erwiesen hat.

Nur ein Katzensprung vom Falkensteiner Spa Resort Marienbad entfernt laden gut beschilderte Wanderrouten zu abwechslungsreichen Touren inmitten unberührter Natur ein.

Die vielfältige Landschaft des Kaiserwaldgebietes bietet auch eine Unmenge an Bike-Möglichkeiten. Von spannenden Mountainbike Trails bis zu gemütlichen Familientouren. Golfer finden in der Umgebung sechs 18 - Loch-Golfplätze im Umkreis von 35 Kilometern: Marienbad, Königswart, Sokolov, Karlsbad, Cihelny und Franzensbad. Ein wahres Golfjuwel ist der Royal Golfclub Marienbad. Der älteste Golfplatz Tschechiens wurde bereits 1905 vom damaligen englischen König Edward VII eröffnet und ist einer der wenigen royalen Golfclubs am Europäischen Kontinent. Nur etwa drei Kilometer von dem 5-Sterne-Gesundheitsresort entfernt, besticht er durch seine schottische Golfarchitektur, die absolut sehenswert ist.
Im Winter sind Nordic Walking, Skilanglauf, Snowboarden und Skifahren die richtige Option für sportliche Gäste. Im Hotel selbst wird ein abwechslungsreiches Winterprogramm mit kulinarischen Köstlichkeiten, mit kulturellen Veranstaltungen und Unterhaltungsacts geboten. Stimmungsvolle Adventskonzerte, geführte Stadtrundgänge und Besuche von Adventsmärkten runden das winterliche Angebot ab.

Wer in den kalten Monaten jedoch lieber die Skipiste oder Schneespaziergänge gegen Wellness, kulinarische Highlights und ganz viel Zeit für sich eintauscht, ist beim Winter Escape im gemütlichen Hotel bestens aufgehoben.



ROMANTISCHE AUSZEIT

Schenken Sie sich doch einmal besondere Momente zu zweit und überraschen Sie Ihre/n Liebste/n mit einem romantischen Aufenthalt im Wellnessrefugium Marienbad. Purer Genuss in Form von kulinarischen Highlights und wohltuenden Spa-Treatmens erwarten Sie im 5-Sterne Falkensteiner Spa Resort Marienbad.

HIGHLIGHTS: Bereits ab 2 Nächten buchbar, Vollpension mit der Balance Vitalküche, Eine kleine Flasche Champagner und Schoko-Erdbeeren erwarten Sie bei Anreise im speziell dekorierten Zimmer, Frühstück im Bett - Auf Wunsch servieren wir Ihnen das Frühstück aufs Zimmer (Service zwischen 7.00 und 11.00 Uhr verfügbar), Paarmassage - freuen Sie sich über eine Ganzkörper-Aromakerzenmassage in der Spa Suite, Wohltuendes Entspannungsbad mit dem exklusiv bei uns erhältlichen Mineralwasser der Alexandra-Quelle. Tiefgehende Erholung im CO2 gesättigten Wasser, mit Aromaöl. 30 min., Romantisches Candlelight Dinner, Late Check-Out - Nutzung des Spa-Bereiches bis 14 Uhr, Bei Buchung der Doppelzimmer-Kategorie übernachten Sie in einem Zimmer mit rundem Bett.

www.falkensteiner.com/marienbad







FALKENSTEINER
SPA RESORT MARIENBAD
Premium Collection

Heal. Restore. Relax.

Abschalten, durchatmen und Entschleunigung erfahren. Dank wohltuender Heilquellen, Gesundheitsmassagen & Aktiveinheiten neue Vitalität erlangen. Das 5* Wellness-Refugium Falkensteiner Spa Resort Marienbad bietet Erholungsuchenden eine entspannende Auszeit. Das Flair der malerischen heilklimatischen Kurstadt schenkt Ihnen neue Inspiration, Spaziergänge in der Natur und der ganzheitliche Fokus auf Ihr Wohlbefinden wirken nachhaltig ausgleichend.

JETZT
ANGEBOTE ENTDECKEN!

MEHR INFOS UNTER
falkensteiner.com/marienbad



Salut • Potpourri

[pɔtpʊʁi]

Als Potpourri bezeichnet man ein Gefäß, in dem eine Duftmischung aus Pflanzenteilen angesetzt wird. Dieses wurden im 19. Jahrhundert in der Nähe des heimischen Ofens aufgestellt und verbesserte den Raumduft. In der Musik wiederum steht Potpourri für ein Musikstück, das aus kleinen bekannten Melodien zusammengestellt ist. Und in der Küche erinnert man sich am ehesten an ein aus verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten zusammengekochtes Eintopfgericht. Im übertragenen Sinne ist ein Potpourri eine kunterbunte Mischung und Ansammlung vielfältiger Elemente.

ELEKTRO+
TECHNIK

BROCHIER
BAD
WERK



SANITÄR+
WASSER

ENERGIE+
WÄRME

WAND+
BODEN

ELEKTRO+
TECHNIK

ENERGIEKOSTEN EINSPAREN

FÜR DIE WICHTIGEN DINGE DES LEBENS ...

Von der Erstberatung über die Planung und Auswahl der technischen Komponenten bis zur Installation – **Photovoltaik-Anlagen** von den BROCHIER BADWERK-Experten.

Sanitär, Heizung, Elektro, Photovoltaik, Wand- und Bodengestaltung. Komplettsanierung – alles aus einer Hand!

BROCHIER BADWERK
Marthastraße 55
(Ecke Ostendstraße), Nürnberg

brochier-badwerk.de

potpourri

MENSCH UND HUND ZENTRUM

Die Anzahl an Anschlägen pro Minute ist bei meinem Tastschreiben nicht sonderlich gut, dafür die Anzahl an Anschlägen pro Klingeln des Postboten bei unserem Hund. Um Abhilfe zu schaffen, gibt es im Norden Nürnbergs das Mensch und Hund Zentrum von Dagmar und Jens Meinert. Durch spezielle Hundeerziehung und Problemhundetherapie haben es sich die beiden in ihrer Hundeschule zum Ziel gesetzt, Mensch und Hund zu einem harmonischen Team zu formen. Sprachfrei, ohne Gewalt und Hilfsmittel, nur mit der Kommunikation Körpersprache. In verschiedenen Workshops und Seminaren wird die Beziehung zwischen Mensch und Hund gestärkt. Denn dein Hund ist dein Spiegel.

www.muhz.de

REISEERLEBEN

Ein Blick in den Spiegel genügt, um zu sehen, dass ich dringend Farbe benötige und urlaubsreif bin. In Erlangen wartet das ReiseERleben-Team rund um Lysann Stützner darauf, den einzigartigen Traumurlaub, abseits des Mainstreams, zu planen. Vor der Reise plant eine persönliche Reisedesignerin den Urlaub, die den Wünschen und Bedürfnissen individuell, außergewöhnlich und einzigartig nachkommt. Ob Adventure, Beach, Cosmopolitan, Chill, Mountain – die Urlaubsträume der anspruchsvollen Weltentdecker*innen werden erfüllt.

www.reiseerleben.de

GEWÜRZE DER WELT

Die Welt entdecken geht natürlich auch kulinarisch und wo geht das besser als bei Gewürze der Welt in der Nürnberger Innenstadt. Begrüßt wirst du mit einem Glas Crémant und einem würzigen Häppchen, um den Abend einzuläuten. Schnupperproben begleiten die einleitende kleine Gewürzkunde. Themen sind hierbei nicht nur die ausgefallensten Gewürze der Welt, sondern auch Unbekanntes vom anderen Ende der Welt. Afrika, Asien, Indien, Orient. Schnuppern, befühlen und probieren stehen in den rund 90 Minuten Seminar auf der Speisekarte. Und zu guter Letzt stellst du vor Ort noch eine eigene Gewürzmischung für zuhause her.

www.gewuerze-der-welt.net

ARVENA PARK HOTEL

Und wenn du keine Lust hast zuhause zu kochen, probiere doch einfach mal das Candle Light Dinner im hauseigenen Gourmetrestaurant Arve im Arvena Park Hotel aus und lass dich kulinarisch vom Küchenchef Marc Bellhäuser mit einem Vier-Gänge-Menü verwöhnen. Eine gute Flasche Wein gibt's on top dazu. Der Name Arve ist der zweite Name der Zirbelkiefer. Das wertvolle Edelholz ist weich, feinfaserig, im Kern hellrötlich und wird gern für Möbel und Schnitzereien verwendet, so auch im stilvoll gestalteten Restaurant. Für die ganz Verliebten unter euch sei ans Herz gelegt, noch den Termin am 11./12. Januar 2025 einzutragen – die Premiere der Hochzeitsmesse Stilgefährten.

www.arvena-park.de



© Tom Barrett / unsplash.com

URLAUBSREIF? DANN AUF ZU REISEERLEBEN NACH ERLANGEN UND DEN NÄCHSTEN TRAUMURLAUB BUCHEN.



DIE BESTEN GEWÜRZE UND AUSGEWÄHLTE ZUTATEN FÜR LECKERE GERICHTE ZUHAUSE FINDET IHR BEI GEWÜRZE DER WELT.



© Arvena Park Hotel

CANDLE LIGHT DINNER IM ARVENA PARK HOTEL IN NÜRNBERG.

ANZEIGE





DIE RÄUME: **THINK TANK, LIVING ROOM** UND **THE OFFICE** (V. L. N. R.).



Luitpold 12

Work | Life | Space

Viele Jahre war die Luitpoldstraße die Vergnügungsmeile der Stadt Nürnberg. Doch seit geraumer Zeit sorgen feine Restaurants und die schicke Neugestaltung der Fußgängerzone für einen Mehrwert an Atmosphäre. Inmitten der Luitpoldstraße steht zudem ein echtes bauliches Schmuckstück – das Luitpold 12 mit seinen Büros, dem Club 199 und der Falco Manufaktur. Die Hospitality-Location für neues Arbeiten. Keine Location für elitäre Spießer oder die Reichen und Schönen von Nürnberg, sondern für Netzwerker, Kulturschaffende und Menschen, die mit ihrem Mindset den Begriff Neues Arbeiten zeitgemäß denken wollen.

Der Macher und Entwickler hinter dem Luitpold 12 ist New Work Pionier Michael O. Schmutzer. Gastgeber vom Club 199 ist Eventmacher Max Zwingel und Giovanni Falco von der gleichnamigen Falco Manufaktur betreibt die Gastronomie im Erdgeschoss.

„Unser Ziel war es, einen einzigartigen Ort zu schaffen, an dem sich jeder sofort wohlfühlen kann. Du findest bei uns neben komplett ausgestatteten Einzelbüros auch moderne Shared Space Offices“, erläutert Michael O. Schmutzer, der das Haus bereits 2021 eröffnet hat. Das Haus erstreckt sich über fünf Stockwerke. Unter dem Motto „Workspace for Teams“ bietet das Haus auf den drei mittleren Etagen unterschiedliche Loft-Büros für Teams mit 6/9/12 Mitarbeitenden. Im Keller wartet der einzigartige, mietbare Living Room für repräsentative Veranstaltungen, im Erdgeschoss ist die Falco Manufaktur und im 4. Obergeschoss befindet sich der unverwechselbare Members‘ Club 199.

Ein vertrauensvolles Miteinander

„Ich wollte einen dritten Ort schaffen, eine Metaebene zwischen Event und Business für Menschen, die gemeinsam etwas bewegen wollen. 199 Menschen, die zu kreativen Ideen ermutigt werden, neue Perspektiven denken, in einem geschützten und vertrauensvollen Umfeld. Nach britischem Vorbild sollen in bequemen Clubsesseln und auf der einladenden Dachterrasse Menschen ein neues Netzwerk-Zuhause finden“, erzählt Max Zwingel. Neben regelmäßigen Member Events wie Clubabenden, spannenden Talks und zahlreichen Veranstaltungen ist das Haus auch gerne für Fotoshootings oder individuelle Feiern buchbar. Zudem beherbergt der Club Einzelbüros und Meetingräume für Workshops.

EGAL OB BUSINESS-LUNCH ODER AFTERWORK – DIE **FALCO MANUFAKTUR** IM ERDGESCHOSS IST IMMER EINE GUTE ANLAUFSTELLE.



Ein faszinierender Ort

„Und wenn der Platz nicht ausreichen sollte, könnt ihr bei mir auch noch das ganze Restaurant mieten“, lacht Giovanni Falco, der mit seiner Falco Manufaktur die klassische italienische Küche neu interpretiert und neben Pizza, Pasta & Co. auch das ein oder andere Special auf der Karte stehen hat und mit einem separat zu mietenden Raum mitsamt DJ-Pult, Soundanlage und schicker Bar den Clubs dieser Stadt Konkurrenz macht. Michael Schmutzer ist wieder einmal ein Kunststück gelungen, einen faszinierenden Ort zu schaffen, der seinesgleichen sucht.

Solltest du feste Büroräume suchen, melde dich bei den Mitarbeiter*innen der Neuen Höfe (www.neuehoefe.de). Wenn du Teil einer neuen Community werden willst, einen Raum für Seminare oder Meetings suchst, melde dich beim Team von Max Zwingel. Und für die mediterrane Weihnachtsfeier schau mal bei der Falco Manufaktur vorbei.

LUITPOLD 12 | Luitpoldstraße 12 | 90402 Nürnberg | www.lp-12.de

www.club199.com
club.199

www.falcomanufaktur.com
falcomanufaktur

JUWELIER KUHNLE

Die passenden Ringe zur Hochzeit gibt es beim Juwelier Kuhnle in Fürth. Das Haus wird in vierter Generation geführt und neben Verlobungs- und Trauringen sowie wunderschönem Schmuck findest du beim Konzessionär führender Uhren-Manufakturen mechanische Meisterwerke in der großen Tradition des europäischen Uhrmacherhandwerks. Technisch und stilistisch auf höchstem Niveau, faszinierend für jeden anspruchsvollen Geschmack. Schmuckstücke und mechanische Uhren sind Ausdruck purer Emotion und schenken wertvolle Momente von Erinnerung, Lebensfreude und Genuss.

www.kuhnle.de

WAIDWERK RESTAURANT

Genussmomente voller Lebensfreude kreiert für dich auch Sternekoch Valentin Rottner. Das Michelinsternhaus Waidwerk kann für Weihnachtsfeiern bis 25 Personen gebucht werden. Und im angrenzenden Romantik Hotel Gasthaus Rottner kannst du dich auf magische Erinnerungen mit deiner Familie freuen. Am 25./26. Dezember kommst du hier zum À la Carte Mittagessen – vier verschiedene Themenmenüs „Heimat, Küste, Wald & Hof, Garten" sind für dich und deine Familie vorbereitet. Unbedingt reservieren!

www.waidwerk-restaurant.de

VGN

Heimat ist auch das Stichwort bei der VGN. Der Verkehrsverbund Großraum Nürnberg hat auf seiner Seite verschiedene Touren zusammengestellt. Über 80 Radtouren, Feinschmeckertouren zu Orten mit prämierten Köstlichkeiten, Wanderrouten in 16 Tourismusregionen und sehenswerte Städtetouren. Entdecke die Routen auf spielerische Art und Weise mit den VGN-GPS-Touren. Lass also das Auto stehen und schau dir Städte an, in denen du zuvor noch nicht gewesen bist.

www.vgn.de

STADT WEISSENBURG

Wie wäre es mit Weißenburg? Das mittelfränkische Weißenburg bietet Besucher*innen Sehenswertes aus allen Epochen: Vom römischen Biriciana als Kastellort zur freien Reichsstadt Weißenburg. Genieße schöne Stunden bei einem Rundgang entlang der Stadtmauer mit den 38 Türmen. Auch die Festung Wülzburg lädt mit ihrem einmaligen Panorama zu einem lockeren Spaziergang ein. Unweit der Innenstadt befinden sich die römischen Thermen – eines der größten ausgegrabenen Bäder Süddeutschlands. Und für Museumfans ist das Römermuseum die erste Anlaufstelle.

www.weissenburg.de

HUGENDUBEL BUCHHANDLUNG

Erste Anlaufstelle für Bücher in der Region ist sicherlich der Hugendubel. Heinrich Karl Gustav Hugendubel gründete vor über 130 Jahren die erste Buchhandlung in München. Zu Beginn der 80er Jahre wies das Familienunternehmen sieben Filialen in München aus und 1985 eröffnete in Nürnberg die erste Filiale außerhalb der bayerischen Landeshauptstadt. Und nachdem letztes Jahr großes Jubiläum gefeiert wurde, kannst du dich schon auf den 40. Geburtstag in Nürnberg vorbereiten. Bei uns in der Innenstadt und im Frankencenter vertreten, in Fürth direkt in der Fußgängerzone. Bücher gehören auch dieses Jahr wieder zu den beliebtesten Geschenken in der Weihnachtszeit.

www.hugendubel.de



GENUSSMOMENTE VOLLER LEBENSFREUDE IM WAIDWERK IN NÜRNBERG.

© Lars Stauder



WEISSENBURG BIETET BESUCHER*INNEN SEHENSWERTES AUS ALLEN EPOCHEN.



Bilder: © Dietmar Denger

DIE ERSTE ANLAUFSTELLE FÜR BÜCHER: HUGENDUBEL.



© Krisztian Miklos

schöll + kollegen
medic center
NÜRNBERG

Immer in den besten Händen

Vorsorgen im Medic-Center Nürnberg



Darmkrebs ist derzeit die zweithäufigste Tumorerkrankung bei Frauen und die dritthäufigste bei Männern und es erkranken jährlich mehr als 64.000 Menschen in Deutschland.

Darmkrebs entsteht fast immer aus zunächst gutartigen Vorstufen, den Darmpolypen. Wenn er in einem frühen Stadium erkannt wird, sind die Heilungsaussichten sehr gut. Bei einer Darmspiegelung können Krebsvorstufen entfernt werden, noch bevor sie sich zu einem Tumor entwickeln.

Ab 50 Jahren wird deshalb zur regelmäßigen Vorsorge geraten.

Gastroenterologie - unsere Leistungen

Das Medic-Center Nürnberg bietet durch viele erfahrene Fachärztinnen und Fachärzte eine umfassende Versorgung in persönlicher Atmosphäre. Bei uns stehen Sie als individueller Mensch im Mittelpunkt.

Wir bieten Vorsorgen zur Darmkrebsfrüherkennung sowie Magen- und Darmspiegelungen einschließlich Gewebeproben (Gastroskopie und Coloskopie) und die Endoskopische Polypen-Abtragung (Polypektomie) an.



Verzichten Sie auf lange Wartezeiten bei der Terminvergabe - auch bei Facharztterminen!

Gastroenterologie - unsere Praxen

Unsere Ärztinnen und Ärzte stehen Ihnen an folgenden Standorten zur Verfügung:

Zentrum für Gastroenterologie
Wölckernstraße 9
90459 Nürnberg
Telefon: 09 11/ 46 42 42

Medic-Center Fürth Hauptbahnhof Diabetologische Schwerpunktpraxis, Gastroenterologie
Bahnhofplatz 9, 90762 Fürth
Telefon: 09 11/ 74 91 80

www.mediccenter.de
info@mediccenter.de

GOLDKIND NÜRNBERG

Richtig schöne Geschenke in der Weihnachtszeit findest du auch bei Goldschmiedin Tina Wendrich in ihrer Bude am Nürnberger Christkindlesmarkt. Ihr Stand wurde 2023 zur schönsten Bude am Markt mit dem goldenen Zwetscgermoh ausgezeichnet. An ein paar Tagen öffnet sie in der Adventszeit auch ihr kleines, buntes Paradies in Gostenhof. Somit hast du für deine Weihnachtseinkäufe gleich zwei Orte, um handgefertigten Schmuck aus der hauseigenen Goldschmiedewerkstatt und originelle, meist nachhaltige Kinderspielsachen zu kaufen. Schöne Weihnachtskarten und die legendäre „pocket crip“ sind auch vorrätig.

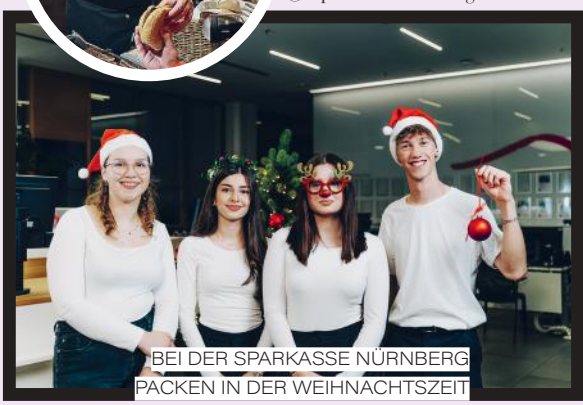
www.gold-kinder.de

SPARKASSE NÜRNBERG

Legendär in der Weihnachtszeit sind auch die roten Engel der Sparkasse Nürnberg. Nicht mehr die Mädels im roten Kleid mit Flügeln, sondern sowohl männliche als auch weibliche Azubis in Streetwear packen richtig mit an. Sie grillen beim Mannschaftsgrillen des Community-Partners 1. FCN auf dem Christkindlesmarkt für einen guten Zweck, verpacken im Vorfeld des Sternchenmarkts, einem Weihnachtsmarkt für Familien, die Sozialleistungen beziehen, Geschenke für die Kinder und backen vor Ort Waffeln. Außerdem fördert die Sparkasse seit vielen Jahren das Sternenhaus neben der Kinderweihnacht und lädt bedürftige Familien ein, kulturelle Erlebnisse gemeinsam mit Eltern und Geschwistern erleben zu können. Sie vergeben gemeinsam mit den Vorständen am Christkindlesmarkt Sterne am Sternstundenstand für einen guten Zweck und unterstützen die Aktion „Helfmer zamm“ – Weihnachtsessen für Obdachlose von Kabarettist Bernd Regenauer mit einer Spende.

www.s-magazin.de





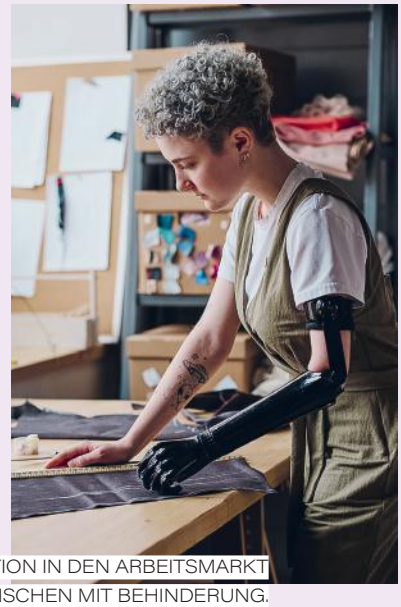
© Sparkasse Nürnberg

BEI DER SPARKASSE NÜRNBERG PACKEN IN DER WEIHNACHTSZEIT NICHT NUR DIE ROTEN ENGEL MIT AN, SONDERN AUCH DIE AZUBIS UND VORSTAND MATTHIAS WITTMANN (BILD OBEN).

BUNDESAGENTUR FÜR ARBEIT

Unterstützenswert ist auch das Gesetz „zur Förderung eines inklusiven Arbeitsmarktes“, dessen Ziel die gleichberechtigte Teilhabe von Menschen mit Behinderung am Arbeitsleben ist. Mehr Menschen mit Behinderungen sollen in reguläre Arbeit gebracht werden und „Erfolge bei der Integration in den Arbeitsmarkt gelingen nur gemeinsam“, erläutert Torsten Brandes von der Agentur für Arbeit Nürnberg. Gemeinsam mit dem Jobcenter wird es am 3. Dezember den Tag der Menschen mit Behinderung geben, als Möglichkeit des Austausches zwischen Arbeitgeber*innen und Arbeitssuchenden sowie niedrigschwellige Infos durch die Agentur für Arbeit über Fördermöglichkeiten wie technische Arbeitshilfen oder Zuschüsse.

www.arbeitsagentur.de



© Bundesagentur für Arbeit

INTEGRATION IN DEN ARBEITSMARKT FÜR MENSCHEN MIT BEHINDERUNG.

OM7 KREATIV GARAGE

Finanzielle Zuschüsse gibt es auch beim Gründen in Form vom Gründungszuschuss. Aktuell läuft zudem die Bewerbungsphase für das kostenfreie Gründungsprogramm für Gründende aus der Kreativwirtschaft – die KREATIV Garage, die zum OM7 gehört. Die Garage fördert den Austausch untereinander, zeigt dir Impulse aus anderen Branchen und ist wichtiges Netzwerk bei deinen ersten Schritten während der Gründung. Das OM7 selbst ist ein Business Innovation Center und Projekt des Netzwerks der Digitalwirtschaft, gefördert von der Wirtschaftsförderung Nürnberg. Offen für alle kreativen Köpfe als Ort des Austauschs mit Coworking- und Workshopräumen, die du auch mieten kannst.

www.om7.de

DIE OM7 KREATIV GARAGE.



© Vanessa Mund

ANZEIGE







SOME CALL IT AN EVENT. THEY CALL IT AN EXPERIENCE.

Keepers and Cooks: das sind die Jungen, Wilden der Nürnberger Gastronomie. Das Team rund um Geschäftsführer und Gründer Friedel Hentrich hat es sich zum Ziel gesetzt, der hiesigen Cateringszene seine persönliche Handschrift zu verleihen. Traditionelles wird neu interpretiert und mit Modernem gepaart. Mit ungewöhnlichen Zutaten setzen sie spannende Akzente und verleihen ihren kulinarischen Kreationen ein individuelles, charakteristisches Vorzeichen. Sie lassen sich nicht in Formen pressen. Kein Event gleicht dem anderen. Ein zeitgemäßes und cooles Konzept, das sich immer größerer Beliebtheit erfreut.

Mit einer Kombi aus jugendlichem Charme und hoher Professionalität begeistern sie seit 12 Jahren auf hohem Niveau. Von Fine Dining Menü ab 20 Personen bis hin zu Business Events mit Live Cooking und Gästezahlen jenseits der 1000er Marke: Keepers and Cooks sind mannigfaltig aufgestellt und bieten ein breites Spektrum. In Nürnberg, Fürth und über die Grenzen der Metropolregion hinaus.

EVENT.

Dabei bieten Keepers and Cooks Full Service mit der richtigen Portion Consumer Centricity: sie planen mit Blick auf das Ganze, übernehmen die komplette Organisation- und gestalten mit Liebe zum Detail.

CATERING.

Jeder Bissen, jeder Schluck, jeder Duft und jeder Blick soll ein Erlebnis sein. Sie kreieren kulinarische Hochgenüsse, die Herzen höher schlagen lassen. Ganz egal ob für 20 Personen oder 3000. Hochwertig und frisch, individuell und lebendig.

WEDDING.

Sie liefern Genuss für die kleinen und großen Momente. Sie schaffen Emotionen und arbeiten mit Werten und Maximen, um gemeinsam mit euch einen wundervollen und besonderen Tag zu schaffen.

POP UP.

Pop Up Menü Abende sind ihre persönliche Visitenkarte. Ein Abend für alle, gefüllt mit individuell kreierten Menüs und ausgewählten Getränken, an exklusiven Off-Locations, die über Nacht in ein Pop Up Restaurant verwandelt werden. Ein ungewöhnliches und besonderes Dinnererlebnis.

STADIUM.

Als exklusiver Partner der SpVgg Greuther Fürth kümmern sich Keepers and Cooks um alle Genussmomente rund um Food, Drinks und Hospitality im Sportpark Ronhof | Thomas Sommer. Während der Heimspiele im VIP und und Publicbereich, wie auch zu allen weiteren Events im Stadion.

FRIEDEL HENTRICH.

Friedel Hentrich, Gründer und Geschäftsführer, 1984 geboren und selbst gelernter Koch und Pâtissier, blickt in seinem bisherigen Werdegang auf viele Stationen in renommierten Sterneküchen zurück. 2012 gründet er Keepers and Cooks mit und betreut heute mit seinem Team Events, Hochzeiten und Pop Up Veranstaltungen aller Art. „Keepers and Cooks soll sich zu einem Traditionsunternehmen etablieren, das auch in 50 Jahren noch Bestand hat und die Menschen mit einzigartigen Veranstaltungen begeistert“, so sein Wunsch für die Zukunft. Erst jüngst feierte er mit seinem Team einen besonderen Meilenstein des Unternehmens: Keepers and Cooks erhielt den Titel „Caterer des Jahres 2024“ von Cooking+Catering Inside in Köln.



„STERNECATERING“ TO GO - KEEPERS AND COOKS MÖCHTEN MIT IHREM HOHEN, KULINARISCHEN ANSPRUCH IHRE GÄSTE ZUM STRAHLEN BRINGEN.

KEEPERS & COOKS
EXPERIENCE

keepersandcooks.com

CHAIRGO

Wenn du dann einen Raum gefunden hast für den Start ins Business, brauchst du natürlich auch einen geeigneten Stuhl zum Sitzen. Auch arbeiten im Homeoffice ist seit Corona präsenter denn je. Der einfache Küchen- oder Esszimmerstuhl ist auf Dauer keine Lösung und führt unweigerlich zu Verspannungen und Schmerzen. Bei Chairgo in Hersbruck findest du ergonomische Bürostühle und Schreibtische, kannst entspannt arbeiten und somit in deine Gesundheit investieren.

www.chairgo.de

AOK BAYERN

Eine sinnvolle Investition in die eigene Gesundheit ist auch die Aktion „Mit dem Rad zur Arbeit“ von AOK und ADFC. Ziel der Rad-Sommer-Aktion ist es, an mindestens 20 Tagen im Mai zur Firma oder rund um das Homeoffice zu radeln und einen positiven Beitrag für unser Klima zu leisten. Für das kommende Jahr kannst du dich jetzt schon anmelden und auch Preise gewinnen. Es gibt E-Bikes oder praktisches Fahrrad-Zubehör. Über das Online-Portal kannst du deine persönliche Leistung jederzeit abrufen.

www.mit-dem-rad-zur-arbeit.de

DIE AKTION MIT DEM RAD ZUR ARBEIT DER AOK.



SHOP YOUR FUTURE

Und wenn du aktuell keine Arbeitsstelle haben solltest, schau doch am 31. Januar und 1. Februar mal im ORO in Schwabach vorbei. Nach dem erfolgreichen Auftakt Anfang 2024 findet wieder die Fachkräfte- und Ausbildungsmesse SHOP YOUR FUTURE statt. Rund 50 Top-Unternehmen aus Schwabach und der Metropolregion freuen sich darauf, dich kennenzulernen. Es erwartet dich ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit vielen spannenden Vorträgen rund um die Themen Job, Ausbildung und Bewerbung.

www.shopyourfuture.de



DIE AUSBILDUNGSMESSE SHOP YOUR FUTURE FINDET WIEDER AM 31. JANUAR UND 1. FEBRUAR IM ORO SCHWABACH STATT.

OSKA NÜRNBERG

Bevor du dann zum Bewerbungsgespräch gehst, brauchst du noch die geeignete Garderobe. Für die Damenwelt könnte OSKA eine gute Option darstellen. Die Modeboutique vom Nürnberger Trödelmarkt konzentriert sich auf klassische nachhaltige Mode, die auf spielerische Weise mit Silhouetten und Farben experimentiert. Elegante Slow Fashion Freizeitkleidung, die schmeichelt. Zeitlos schöne, hochwertige und minimalistische Kleidung, die sich den Trends bewusst widersetzt.

www.oska.com



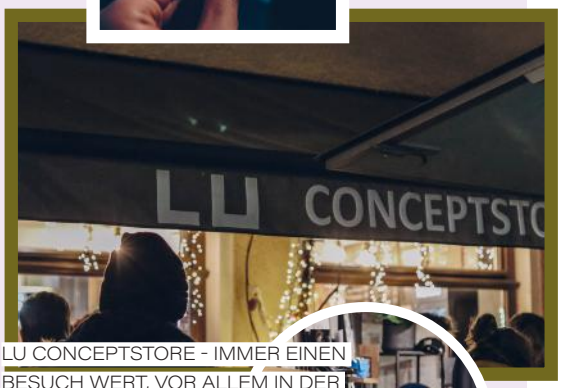


RICHTIG LECKERE RÖSTLA FINDET IHR BEIM ZUM GULDEN STERN - DER HISTORISCHEN BRATWURSTKÜCHE AM JAKOBSMARKT IN NÜRNBERG.





GÖNNE DIR EINE MUSIKALISCH-KREATIVE ZEIT BEIM INSTITUT ZUKUNFTMUSIK.





LU CONCEPTSTORE - IMMER EINEN BESUCH WERT, VOR ALLEM IN DER VORWEIHNACHTSZEIT.

ZUM GULDEN STERN

Den Trends bewusst widersetzt hat sich auch die Historische Bratwurstküche Zum Gulden Stern. In der ältesten Bratwurstküche der Welt, bei der die Röstla über offenem Buchenholzfeuer geröstet werden, kannst du die Atmosphäre der 600 Jahre alten Sandsteinmauern spüren und die Werte Tradition, Regionalität und Frische förmlich schmecken. Und vielleicht erzählt Wirtin Sofia Hilleprandt wieder eine ihrer witzigen und verblüffenden Anekdoten rund um das Traditionshaus im Quartier Jakobsmarkt.

www.bratwurstkueche.de

VAG RAD

Kooperationen für Städtegrenzen hinweg ist auch bei der Verkehrsaktiengesellschaft Trumpf. Die Erfolgsgeschichte VAG Rad ist die ideale Ergänzung zu U-Bahn, Bus und Bahn und hat seit einiger Zeit neben Nürnberg auch Fürth, Erlangen und Schwabach mit im Angebot. Wenn du ein Deutschlandticket oder VGN-Abo hast, bekommst du in der Nürnberg Mobil App sogar 600 Freiminuten zum Radeln.

www.vagrad.de

LU CONCEPTSTORE

Lauf an der Pegnitz ist noch nicht angebunden, aber stets ein Kurztrip wert. Die perfekte Wohlfühl-Shopping Location ist Madeleine Farnbachers Lu Conceptstore direkt am Marktplatz. Du findest in der schmucken Boutique international angesagte Fashion Must-haves ebenso wie kleine und spannende Nischenlabels mit hohen ethischen Standards. Ob nun innovatives Accessoire oder glamouröses Einzelstück, du wirst begeistert die Kreditkarte zum Glühen bringen. Dazu gibt es leckere Kaffeekreationen und erfrischende Drinks. Shoppen mit Soul, Fashion und Coffee.

www.lu-conceptstore.com

INSTITUT ZUKUNFTSMUSIK

Gut für die Seele ist auch der Reflexion & Sound Workshop „Hello 2025“, der am 4. Januar bei Evi Reich in der Wachstumsfuge in Fürth stattfindet. Meditiere zu Musik, innerlich wie äußerlich, träume dich ins neue Jahr und rufe dir die Ressourcen ins Bewusstsein, die dich für ein gesundes, inspirierendes Jahr stärken. Du benötigst keinerlei musikalische Vorbildung oder besonderes musikalisches Talent, sondern lediglich Freude an Musik und Lust auf den Kontakt zu dir selbst. Sei dabei und gönne dir diese besondere musikalisch-kreative Zeit für dich und dein Selbst-BEWUSST-Sein.

www.institut-zukunftsmusik.de



C. BECHSTEIN
Centrum Nürnberg

UNSER C. BECHSTEIN CENTRUM NÜRNBERG AM LORENZER PLATZ

Bei uns gibt es viel zu entdecken: Eine fantastische Vielfalt an Flügeln und Klavieren zum Kauf oder zur Miete. Kommen Sie vorbei, wir freuen uns auf Sie.

BECHSTEIN CENTRUM NÜRNBERG

Musikalisch wird es auch im Hause Bechstein direkt am Lorenzer Platz. Freue dich auf eine einzigartige Auswahl an Flügeln und Klavieren, ob nun Meister- und Premiumklassen, Digitalpianos oder gebrauchte Instrumente. Vom Einstiegsklavier bis zum großen Konzertflügel, alles, was Pianoliebhaber*innen sich wünschen. Wenn du nicht gleich kaufen willst, kannst du die Instrumente auch erst einmal mieten oder schaust mal vorbei bei einem der zahlreichen hochkarätigen Konzerte, die in dem hellen Bechstein Centrum stattfinden.

www.bechstein.com



© Bechstein Nürnberg

BEI BECHSTEIN FINDET IHR VOM EINSTIEGSKLAVIER BIS ZUM GROSSEN KONZERTFLÜGEL ALLES, WAS PIANOLIEBHABER*INNEN SICH WÜNSCHEN.

BOESNER NÜRNBERG

Wenn du es mehr mit der Kunst hast, statt mit der Musik, mach dich auf den Weg nach Altenfurt im Südosten Nürnbergs. Auf einer Fläche von unfassbaren 2.000 qm befindet sich die Nürnberger Filiale der boesner-Gruppe. Eine überwältigende Auswahl von Farben, Pinseln, Keilrahmen, Leinwänden, Papier, Bilderrahmen und Kunstbüchern wartet darauf, von dir entdeckt zu werden. In der eigenen Werkstatt kannst du auch Rahmenanfertigungen für deine Bilder machen lassen, damit diese zuhause auch schick aussehen.

www.boesner.com



© Natascha Berger-Klötzer

LAMPADA LICHTPLANUNG

Damit die Kunst auch im richtigen Licht erstrahlt, braucht es einen Experten, der dir dein Zuhause verschönert. Seit 1974 gibt es in Erlenstegen das Lichthaus Lampada, den Pionier in Sachen Licht und Nürnbergs größtes Lichthaus. Nach der Devise „Mit Licht gestalten“ sorgt das Team von Norbert Rauh mit der Licht- und Leuchtenberatung für stimmungsvolle Behaglichkeit im privaten Wohnbereich, aber auch im Büro. Ob nun für kleine Räume als auch für die herrschaftliche Villa.

www.lampada.de

KINDERHAUS NÜRNBERG

Eine herrschaftliche Villa besitzt nun auch das Kinderhaus Nürnberg. Die Villa Hirsch in St. Johannis schlägt ein neues Kapitel auf. Wo einst Spione des BND arbeiteten, wird bald ein Kinderhort für 108 Kinder entstehen. Bevor der lebhafte Kinderbetrieb 2026 einziehen kann, steht eine umfassende Restaurierung an, die Ende 2024 beginnen soll. Gemeinsam mit dem Bürgerverein St. Johannis und Wir sind Film e. V. finden am 4. Dezember noch zwei Vorstellungen vom Kurzfilm „Klopf auf Holz“ statt. Die Ticketeinnahmen kommen den Hortkindern zugute.

www.kinderhaus.de



IN DER VILLA HIRSCH IN ST. JOHANNIS IN NÜRNBERG WIRD BALD EIN KINDERHORT VOM KINDERHAUS NÜRNBERG FÜR 108 KINDER ENTSTEHEN.

SILVESTER IM PARKS

Tickets für Silvester im Parks kannst du dir jetzt schon online besorgen. Nachdem du zuhause dein letztes gutes Essen genossen hast, kannst du in der bekannten Location im Stadtpark ab 22 Uhr mit vielen Gästen das Programm genießen: von Feuershows und Feuerwerk um Mitternacht bis zur Silvester Tanz Show und Crémant zum Anstoßen ist alles dabei. Leckeres Fingerfood, „Dinner for One“-Kino und viele kleine Extras stimmen dich auf den Jahreswechsel ein. Auf vier Areas tanzt du bis 5:00 Uhr morgens, bis die Füße glühen.

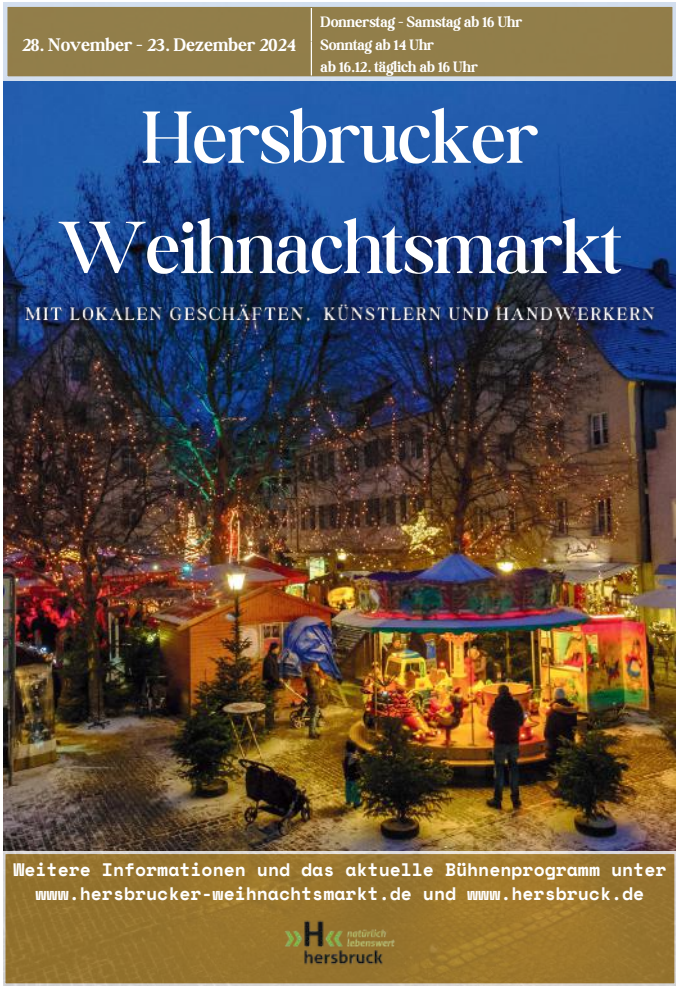
www.parks-nuernberg.de

© ParkGastro GmbH



SILVESTER IM PARKS IM STADTPARK NÜRNBERG - IMMER EINE GUTE IDEE.


TREUCHTLINGEN
LÄDT DICH AUF.
06. – 08. DEZ 2024
13. – 15. DEZ 2024
TREUCHTLINGER
SCHLOSSWEIHNACHT
// MIT HISTORISCHEM MITTELALTERMARKT
tourismus-treuchtlingen.de


28. November - 23. Dezember 2024
Donnerstag - Samstag ab 16 Uhr
Sonntag ab 14 Uhr
ab 16.12. täglich ab 16 Uhr
Hersbrucker
Weihnachtsmarkt
MIT LOKALEN GESCHÄFTEN, KÜNSTLERN UND HANDWERKERN
Weitere Informationen und das aktuelle Bühnenprogramm unter
www.hersbrucker-weihnachtsmarkt.de und www.hersbruck.de
hersbruck


Allfinanz
Deutsche
Vermögensberatung
Auf fröhliche
Festtage
Ob große Pläne, kleine Träume oder wahre Herzenswünsche: Vielen Dank, dass ich Sie 2024 bei der Umsetzung begleiten durfte.
Ich freue mich auf das nächste gemeinsame Jahr und wünsche Ihnen und Ihren Liebsten eine entspannte Zeit!
Regionaldirektion
Jürgen Banzhaf
Herrnackerstr. 3
90425 Nürnberg
Telefon 0911 21650082

weihnachten

Um auch in diesem Jahr die Übersicht zu erleichtern bei den zahlreichen Veranstaltungen rund um Weihnachten, haben wir an dieser Stelle für dich gesammelt, getestet und ausgesiebt. Neben klassischen Weihnachtsmärkten, die es in der gesamten Adventszeit zu erkunden gilt, stellen wir dir auch schöne einzelne Events vor, die nur an wenigen Tagen darauf warten von dir entdeckt zu werden.

14.11.-23.12.2024 GOHO-HOHO

Unbedingt das Auto stehen lassen, Parkplätze sind schwieriger zu bekommen als ein 6er im Lotto und nachdem es neben dem sauleckeren Granatapfelglühwein und dem Glühbier neue heiße Drinks im Angebot gibt, lieber mit den Öffis fahren. Hot Espresso Martini und Hot Aperol Spritz beamen sicherlich ganz gut. Für die süße Fraktion gibt es Erdbeer-Lava mit Vollmilch oder Pistazien-Weiße Schokolade. Die Bikini-Figur ist auf jeden Fall in Gefahr.

gohohoho_nbg

15.-17.11.2024 WINTERTRÄUME STEIN

Die dreitägige Messe ist das Ausflugsziel für Weihnachtsbegeisterte in Stein bei Nürnberg. Besuche die rund 100 regionalen und nationalen Aussteller*innen und lass dich von trendigen Dekorationen, köstlichen Delikatessen und ausgefallenen Geschenkideen für den Winter inspirieren. Das einzigartige Schloss von Graf von Faber-Castell ist Kulisse für die zauberhaften Winterträume. Wie jedes Jahr ein Erlebnisausflug für die ganze Familie.

wintertraeume

15.11.2024-06.01.2025 WINTERRAD NÜRNBERG

Entdecke das Winterdorf am Jakobsmarkt mit nostalgischem Kinderkarussell, zauberhaftem Winter-Labyrinth, Glühwein, süßen und herzhaften Köstlichkeiten und gemütlich-warmem Hüttenzauber. Und es geht hoch hinaus auf dem Riesenrad mit einem sensationellen Blick 38 Meter über die Stadt in einer von 26 Gondeln.

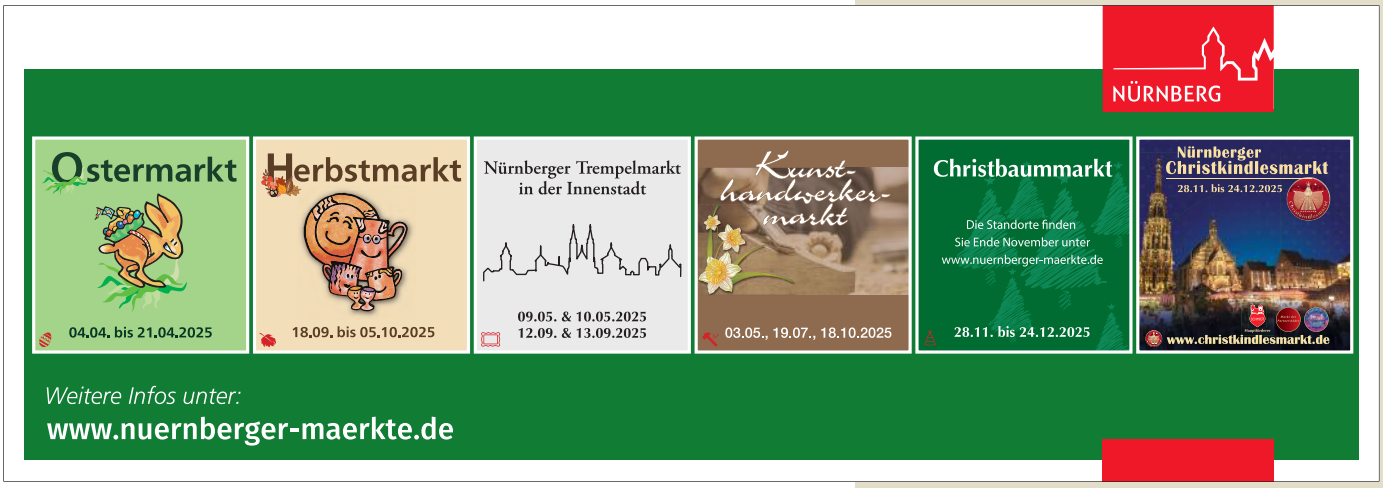
winterrad_nuernberg

19.11.-19.12.2024 KEEPERS & COOKS X BACKYARD STUDIO

Eure Weihnachtsfeier. Ohne Stress. Lass dich verwöhnen und buche das Live-Cooking-Buffet im backyard Studio und verbring den Abend mit deinen Freund*innen, den Arbeitskolleg*innen oder der Familie in einer einzigartigen Loft-Location mit exklusivem Buffet und leckeren Drinks vom Experience-Caterer Keepers & Cooks, der kürzlich zum „Caterer des Jahres 2024“ ausgezeichnet worden ist. Glühwein-Aperitif an der Feuerschale, leckere Speisen vom Buffet und musikalische Acts runden deinen Abend sicher ab.

keepersandcooks





© Noris Inklusion



WEIHNACHTSWELT
MARKTPLATZ MARIENBERG
DER NORIS INKLUSION.

21.11.-21.12.2024 WEIHNACHTSWELT MARKTPLATZ MARIENBERG

In der Adventszeit bietet die noris inklusion ein attraktives Winterprogramm für Besucher*innen jeden Alters. Die gesamte Adventszeit über bietet die Weihnachtswelt besondere Geschenkartikel und eine große Auswahl an Weihnachtssternen aus eigenem Anbau. Das Tante Noris Café im Park versorgt die Gäste mit Flammkuchen, Glühwein und Stockbrot am Lagerfeuer. Und es werden pestizidfreie Weihnachtsbäume aus nachhaltigem Anbau verkauft.

noris.inklusion

28.11.-23.12.2024 WEIHNACHTSMÄRKTE FÜRTH

Die Kleeblattstadt hat gleich drei Weihnachtsmärkte. Wenn du in der Adventszeit Besinnlichkeit suchst, solltest du einen Besuch auf der Fürther Freiheit einplanen. Das festlich geschmückte Budendorf lädt zu einem gemütlichen Bummel mit originellen Geschenkideen und weihnachtlichen Leckereien ein. Beim Mittelaltermarkt gibt es Getränke und Speisen nach althergebrachten Rezepten und Stände mit mittelalterlichem Handwerk. Und bei der Altstadtweihnacht am Waagplatz vom 6.-15. Dezember können Besuchende Hobbykünstler*innen bei ihren Vorführungen zusehen.

fuerth_erleben

© Schloss Hexenagger Veranstaltungs GmbH



WEIHNACHTSMARKT AUF
GUT WOLFGANGSHOF.

29.11.-22.12.2024 WEIHNACHTSMARKT GUT WOLFGANGSHOF

Bei all den Hiobsbotschaften ist es doch schön, dass der Glühweinpreis beim romantischen Weihnachtsmarkt auf dem traditionsreichen Gut Wolfgangshof stabil bleibt. An den vier Adventswochenenden präsentieren wieder zahlreiche Aussteller*innen und Künstler*innen ihre liebevoll ausgewählten Waren und kulturelle und kulinarische Highlights. Ganz bequem kommst du nach Anwanden mit der S-Bahn und dann zu Fuß oder entspannt im Pferdeplanwagen.

gut_wolfgangshof



GOHO-HOHO
ADVENTSMARKT
IN GOSTENHOF.

29.11.-23.12.2024 NOSTALGISCHE POSTKUTSCHENFAHRTEN

Die historischen Postkutschen des Museums für Kommunikation laden in der Adventszeit zu einer gemütlichen Tour durch die vorweihnachtlich geschmückte Nürnberger Altstadt. Erlebe das gemächliche Tempo des historischen Reisens wie im 19. Jahrhundert. Tickets für die Fahrt auch online buchbar.

www.tourismus.nuernberg.de

GESCHICHTE(N) ERLEBEN

WEISSENBURG
in Bayern

Unterwegs auf den Spuren von Römern und Ratsherren

Weißenburger Höhepunkte: RömerMuseum / Römische Thermen / Kastell *Biriciana* / ReichsstadtMuseum / Stadtmauer mit 38 Türmen / Hohenzollernfestung Wülzburg / Bergwaldtheater

Infomaterial jetzt kostenlos bestellen unter tel. 09141/907-124
oder tourist@weissenburg.de



www.weissenburg.de

29.11.-24.12.2024 NÜRNBERGER CHRISTKINDLESMARKT

Der Markt wird mit dem feierlichen Prolog des Christkinds eröffnet und verwandelt die Stadt wieder in ein weihnachtliches Erlebnis. Festliche Atmosphäre mit köstlichen Leckereien und handgemachten Geschenken an liebevoll dekorierten Ständen zahlreicher Händler*innen. Unbedingt zur Kinderweihnacht und zum Markt der Partnerstädte. Und wie immer gilt das Motto „Nürnberg Märkte – Wir treffen uns“ – demnach der beste Treffpunkt in der Stadt.

www.nuernberger-maerkte.de

30.11.-01.12.2024 WINTERKIOSK AUF AEG

Am ersten Adventswochenende erwartet dich wieder der Winterkiosk in der Kulturwerkstatt auf AEG. Neben Workshops und Live-Acts werden an mehr als 100 Ständen nachhaltige und regionale Produkte angeboten. Von Mode und Design auch Praktisches für den Alltag. Sicher findest auch du etwas Passendes für dich oder ein Geschenk für Weihnachten. Wie immer gilt: Denken beim Schenken.

winterkiosk

06.-15.12.2024 TREUCHTLINGER SCHLOSSWEIHNACHT

Ein wunderschöner Weihnachtsmarkt inmitten historischer Gebäude, mit Kunsthandwerk und regionalen Leckereien gesucht? Fahr einfach nach Treuchtlingen zur Schlossweihnacht. Besonders stimmungsvoll bei Einbruch der Dunkelheit, wenn das Schloss im Lichterglanz erstrahlt. Das wärmende, prasselnde Lagerfeuer entführt die Besucher*innen ins Reich der Burgen, Ritter und Fabelwesen. Entlang des Stadtschlosses stehen Holzhütten, die Strickwaren, Holz- und Keramikkunst feilbieten.

treuchtlingen.laedtdichauf

07.12.2024 BAMBERGER EINKAUFSNACHT

Der Bamberger Stadtmarketingverein und die Händler*innen laden während des Weihnachtsmarktes zum Einkaufen und Genießen in die Innenstadt Bambergs ein. Die Einkaufsnacht bietet bis 23:00 Uhr abends nicht nur die Gelegenheit, einzigartige Geschenke für die bevorstehenden Feiertage zu finden, sondern trägt auch dazu bei, die Vielfalt und Attraktivität der Innenstadt zu bewahren. Und ganz nebenbei lässt du dir auf dem wunderschönen Weihnachtsmarkt noch Bratwurst und Glühwein schmecken.

www.mybamberg.de

07.12.2024 WINTERZAUBER IM LEZ

Das Ludwig-Erhard-Zentrum (LEZ) in Fürth lädt in den Wintermonaten zu einem abwechslungsreichen Programm für die ganze Familie. Am 7. Dezember versüßt das LEZ von 16 bis 21 Uhr seinen Gästen die Vorfreude auf Weihnachten. Unter dem Motto Winterzauber gibt es weihnachtliche Themenführungen durch die Dauerausstellung. Das Café Luise lockt mit seinem stimmungsvoll geschmückten Innenhof, Glühwein, Leckereien und DJ-Beats.

www.ludwig-erhard-zentrum.de



© Andrea Gaspar

DER WINTERKIOSK AUF AEG.

© Pressestelle Stadt Bamberg



BAMBERGER EINKAUFSNACHT IM RAHMEN DES WEIHNACHTSMARKTES.









fraeuleingusti

Das Genussreich
von Fräulein Gusti

Wenn **Können** auf **Kreativität** trifft, werden **süße Träume** war. Bei Fräulein Gusti entstehen diese Träume aus **allerbester Handarbeit** und einer gehörigen Portion Leidenschaft – der perfekten Mischung für verführerische Leckerbissen. An-gefangen beim kleinen Macaron über Törtchen und Pralinen bis hin zu Torten für Ihre Feier findet hier jede Naschkatze ihr Lieblingsstück. Auch ein süßes Buffet erstellen wir Ihnen sehr gerne.

Gerne mache ich mit Ihnen bei mir vor Ort in meinem Genussreich einen Termin, um mit Ihnen Ihre Wunschtorte und Sweets für Ihr Fest zu finden.



Öffnungszeiten

Montag: Ruhetag
Dienstag bis Freitag: 11 bis 17 Uhr
Samstag: 10 bis 16 Uhr
Sonntag: 13 bis 16 Uhr

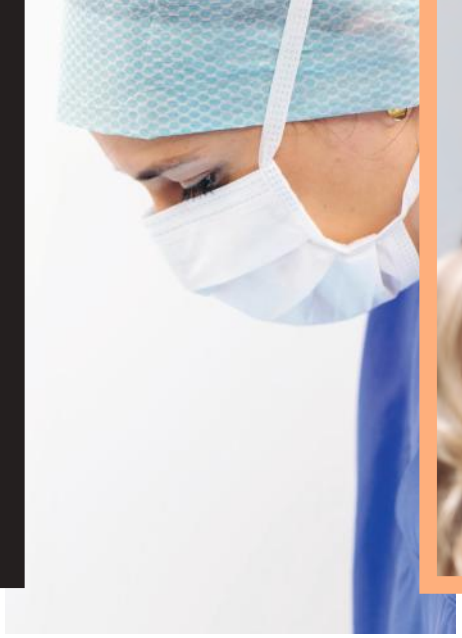
FRÄULEIN Gusti SÜSSES HANDWERK

Ob. Schmiedgasse 52 | 90403 Nürnberg | www.fraeulein-gusti.de | 0911 23506750

ANZEIGE



DR. ERLER ÄSTHETIK -
DIE VERBINDUNG VON EXZELLENTER
MEDIZIN UND HOCHWERTIGEN
IMPLANTATEN.





chancen sehen & ERGREIFEN

NEUES GESICHT DER KLINIK FÜR PLASTISCHE UND ÄSTHETISCHE CHIRURGIE/ HANDCHIRURGIE IN DER NÜRNBERGER ERLER-KLINIK

Seit Mai 2024 ist Dr. Beate Blank neue Chefärztin der „Klinik für Plastische und Ästhetische Chirurgie/Handchirurgie" in den Kliniken Dr. Erler gGmbH in Nürnberg. Sie gehört damit zu den jüngsten Chefärztinnen in Deutschland. Mit dieser Personalie stellt das orthopädisch-chirurgische Fachkrankenhaus die Weichen für die Zukunft und begegnet aktuellen gesundheitspolitischen Herausforderungen.



DR. BEATE BLANK, CHEFÄRZTIN DER „KLINIK FÜR PLASTISCHE UND ÄSTHETISCHE CHIRURGIE/ HANDCHIRURGIE" IN DEN KLINIKEN DR. ERLER gGMBH IN NÜRNBERG.

DR. ERLER KLINIKEN am Kontumazgarten

KLINIK FÜR PLASTISCHE UND ÄSTHETISCHE CHIRURGIE/HANDCHIRURGIE

Kontumazgarten 4-19 | 90429 Nürnberg | Telefon: 0911 27 28-264 |
E-Mail: plastische-chirurgie@erler-klinik.de oder handchirurgie@erler-klinik.de



Über Frau Dr. med. Beate Blank:

Mit 34 Jahren Chefärztin in einer orthopädisch-chirurgischen Fachklinik? Damit gehören Sie zu den jüngsten Chefärztinnen in Deutschland, und dies auch noch in der Fachrichtung Chirurgie, in der Frauen zumindest in der Vergangenheit einen wirklich harten Stand hatten.

Dabei habe ich im Prinzip einen ganz normalen Werdegang hinter mir, eine Laufbahn wie, denke ich, 90 Prozent meiner Studienkollegen mit einem Studium und Regelarbeitszeiten und dann direkt nach dem Studium auch die Aufnahme der ersten Arbeitsstelle. Ich habe innerhalb der normalen Weiterbildungszeit meinen Facharzt abgelegt. Ich glaube, was einen großen Unterschied gemacht hat, war, dass ich die Stellen gewechselt habe, als ich trotz überdurchschnittlichen Einsatzes nicht mehr weiterkam. Dazu gehört Mut und Flexibilität. Wobei ich jetzt nicht sagen würde, dass das immer der schlauste Weg ist, aber in meinem Fall habe ich dadurch immer die Motivation gehabt, mich neu anzupassen, zu entwickeln und aus meiner Komfortzone zu treten. „You miss 100 % of the shots you don´t take," dieser Devise soll der Kanadische Eishockey-Spieler Wayne Gretzky gefolgt sein. Lieber mal was probieren als eine Chance zu verschenken, so denke ich auch.

Woher kommt Ihre Leidenschaft für Chirurgie? Und was hat Sie dazu bewogen, sich als Fachärztin für Plastische und Ästhetische Medizin zu spezialisieren?

Das gebe ich eigentlich nicht gerne zu, aber in der Kollegstufe bekam ich die erste Staffel von „Grey´s Anatomy" auf DVD zu Weihnachten geschenkt. Mich hat diese Serie total inspiriert. Von da an wollte ich unbedingt Chirurgin werden. Schon bevor ich das Studium begonnen habe, bin ich in Krankenhäusern gewesen und habe dann Praktika im OP-Bereich absolviert, und es ist eigentlich nie zu einem Ereignis gekommen, das mich von meiner Überzeugung hätte abhalten können. Zunächst wollte ich ehrlich gesagt Kinderchirurgin werden wegen der rekonstruktiven Eingriffe bei Fehlbildungen, das fand ich wahnsinnig spannend. Deswegen habe ich auch in der Kinderchirurgie promoviert. Aber es kam dann dazu, dass ich mich im Wahlfach für die „Plastische Chirurgie" eingeschrieben habe. Da durfte ich in einem Team arbeiten, das aus einer Chefärztin, einer leitenden Oberärztin und einer Oberärztin bestand.

Schönheit durch Präzision: Welche Trends gibt es derzeit im Bereich der Ästhetischen Chirurgie? Für welche Eingriffe ist denn die Nachfrage zurzeit besonders hoch?

International gesehen gibt es derzeit den Trend, dass es überall diese Influencer gibt, die ganz offensichtlich operiert sind und behaupten, sie hätten natürlich gar nichts machen lassen. Ich denke, wir alle kennen Kim Kardashian, die mit ihrem wahnsinnig großen und ganz klar nicht natürlichen Hinterteil eine der größten Karrieren unserer Zeit gemacht hat. (lacht) Dementsprechend ist natürlich auch weltweit die Nachfrage nach Gesäßvergrößerungen durchaus gestiegen. Das ist kein Eingriff, den wir in der Erler-Klinik anbieten werden, weil er auch lebensgefährlich sein kann. Was sehr viel salonfähiger geworden ist in den letzten Jahren, das sind Filler, Unterspritzungen und Botox-Injektionen. Das sind ambulante ästhetische Eingriffe ohne Operation. Im stationären Bereich sind wir in Deutschland noch eher ganz klassisch mit Fettabsaugungen und Brustvergrößerungen vertreten.

Unter unserer neuen Marke DR. ERLER ÄSTHETIK bieten wir ästhetische Eingriffe demnächst auch ambulant im DR. ERLER MEDICAL CENTER (EMC) am Rosenaupark an. Dort eröffnet unsere spezialisierte Praxis für nicht-invasive ästhetische Gesichtsbehandlungen. Für natürliche Ergebnisse setzen unsere Fachärzte auf hochwertige Produkte und moderne Techniken.

DR. ERLER ÄSTHETIK

UNSER ANGEBOT FÜR IHR INVIDUELLES GLOW-UP

- **Stirnfalten:** Effektive Glättung horizontaler Linien auf der Stirn für ein entspanntes Aussehen
- **Zornesfalte:** Verhindern von tiefer Faltenbildung zwischen den Augenbrauen
- **Augenbrauenlift:** Sanfte Anhebung der Brauen für einen wacheren und frischen Blick
- **Lachfältchen:** Glättung von Krähenfüßen, um die Augenpartie zu erfrischen
- **Augenringe:** Korrektur von tiefen dunklen Schatten für einen wachen Look
- **Wangenvolumen:** Mehr Kontur und Volumen für eine jugendliche Gesichtsform
- **Nasolabialfalten:** Auffüllung tiefer Falten zwischen Nase und Mund
- **Mundfältchen:** Behandlung von „Plisséfältchen", die durch das Rauchen entstehen können
- **Mundwinkel:** Glättung von „Marionettenfalten"
- **Lippen:** Authentische Lippenform durch den Ausgleich von Asymmetrien oder durch Volumen-aufbau
- **Kinn:** Definition und Kontur der „Jawline" (Kieferpartie zwischen Ohren und Kinn)

www.erler-klinik.de



© Grischa Jäger

Griaß di • Graz

Graz, die Hauptstadt der Steiermark und zweitgrößte Stadt Österreichs zählt etwa 300.000 Einwohner*innen. Modern City of Design und zugleich gemütliche steirische Landeshauptstadt. Dank zahlreicher Festivals ist die Stadt während des ganzen Jahres kultureller Dreh- und Angelpunkt des Landes. Die einzige Genuss-Hauptstadt Österreichs lädt zum Flanearen und Genießen ein. Malerisch an der Mur gelegen, ist die Stadt für ihre Mischung aus Geschichte und Moderne bekannt. Seit 1999 zählt die Altstadt von Graz zum UNESCO-Weltkulturerbe und besticht durch ihre gut erhaltene Architektur mit Einflüssen aus Gotik, Renaissance und Barock. Zudem hat wohl keine österreichische Stadt mehr südländischen Flair zu bieten als das schöne Graz.

GEWÜRZE
DER WELT

www.gewuerze-der-welt.net

Die ganze Welt der Gewürze

für die heimische Sterneküche
von A wie Andaliman Pfeffer bis Z wie Zitronenmyrte

Himmlische, selbst kreierte Mischungen, hochwertige Gewürze aus allen Teilen der Welt, zertifizierte Bio- und Fairtrade-Produkte, Mühlen, Mörser, Geschenksets, Feinkost. Und Beratung!





Ladengeschäft Nürnberg

Plobenhofstraße 1-9, 90403 Nürnberg
Montag bis Samstag, 10:00-20:00 Uhr

Tel. +49 911 93 165 280

Interview Daniel Wickel
Bilder Grischa Jäger

tim raue

Wir sind in Graz im Grand Hôtel Wiesler. Royal Oak Suite. Stilechter Eichenboden. Chesterfield-Sessel. Minibar. Mir gegenüber sitzt Tim Raue, Zwei-Sterne-Koch und bester Koch Deutschlands. Platz 30 auf der „The World's 50 Best Restaurants". Gemeinsam mit seiner Frau Katharina bei der ROLLING PIN.Convention in Graz mit dem begehrten Titel „Best TV Entertainment" ausgezeichnet für die Sendung „Raue - Der Restaurantretter". Ein Interview über Widerstände, Heimat und die zweite Chance.

timraueofficial



WIR TREFFEN TIM RAUE ZUM INTERVIEW IM GRAND HOTEL WIESLER IN GRAZ.









Was bedeutet dir die in Graz verliehene Auszeichnung?

Für Außenstehende wirkt das beeindruckend, aber ich habe nie meine Arbeit gemacht, um andere zu beeindrucken. Ich habe früh in meiner Karriere auf die Schnauze bekommen, weil ich einen einzigen Abend auf andere gehört habe: Ich war 23 bei meiner ersten Küchenchefstelle und der Restaurantmanager meinte „Tisch 17 sagt, das sei das beste Essen ihres Lebens“. Ich war 23. Jung. Dumm. Naiv. Und dachte mir, wie geil ist das denn. Es war aber ein Samstagabend, was bedeutete, dass wir noch 96 andere Gäste hatten. Vier Tische weiter saßen Kritiker vom Gault Millau, die sich geoutet hatten und zu mir sagten, das sei das schlechteste Essen, was sie in Berlin in dieser Testsaison hatten. (lacht)

Ich habe früh realisiert, der Applaus ist eben nicht nur Applaus, sondern es gibt auch Buhrufe und Pfiffe. Am Ende habe ich mich gefragt, wie willst du das händeln die nächsten Jahre, und mir ist klargeworden, ich selbst muss mit dem Teller glücklich sein. Wenn es dafür dann Auszeichnungen und Preise gibt, dann nehme ich die dankend an, kann die aber durchaus einordnen. „Raue – Der Restaurantretter“ war für mich kein einfaches Projekt, was ich so nebenbei mache. Ich möchte kein Fernsehformat, wo ich die Leiche schminke und dann wieder verschwinde. Ich möchte nicht nur helfen, sondern auch etwas hinterlassen.

Stößt du da auf Widerstände?

Ich stoße immer auf Widerstände. Ich bin enorm radikal in meinen Lösungswegen und wenn es darum geht, mich durchzusetzen. Es gibt das, was ich vorschlage oder nichts: „My Way or Highway“. Und in dem Fall habe ich gesagt, ich mache das nur mit meiner Frau, weil ich weiß, die ist schnell, unglaublich motivierend und als Journalistin kann sie Fragen bewusst stellen.

Wie war die Zusammenarbeit mit ihr?

Die Zusammenarbeit mit ihr ist wunderbar, weil wir beide intelligent genug sind, dass wir beide ein eigenständiges Leben mit Freunden und verschiedenen Wohnsitzen in Graz und Berlin führen. Wenn wir zusammenkommen, ist das für uns ein Add-On, aber wir sind nicht vom anderen abhängig. Wir sind nicht symbiotisch, weil wir es sein müssen, sondern weil wir es können.

Du warst als Speaker auf der ROLLING PIN.Convention. Wie bereitest du dich vor?

Gar nicht! (lacht) Das Schöne ist ja, dass ich das, was ich mache, auch machen möchte. Wenn ich dann gefragt werde, möchtest du auftreten, frage ich mich nur, was ist mein aktuelles Thema.

Wie viele blaue Pullover hast du im Schrank?

Die kann ich nicht mehr zählen. (lacht) Aber ich habe eine Schweizer Firma gefunden, die in China Kaschmirziegen hat. Mit denen kooperiere ich jetzt und seit kurzem ist die „Cooked Cashmere Capsule"-Kollektion auf dem Markt erhältlich. Die Textur ist sehr geil, viel elastischer als normales Kaschmir. Kennengelernt haben wir uns, als ich bei denen gekauft habe, und zwar sechsmal. Ich kaufe Dinge grundsätzlich mehrfach: mindestens zwei für jeden Wohnsitz und zwei, da ich unfassbar viel kleckere und wenn du dann abends den Cardigan doch noch anziehen willst, brauchst du nochmal zwei. (lacht)

Es gibt Menschen, denen ist wichtig, dass sie Immobilien oder ein Auto haben. Für mich ist es, mich wohlzufühlen. Wohlfühlen definiere ich darüber, was ich anhabe. Es geht um die Qualität des Stoffes. Ich habe mit einer kleinen Brand aus Norddeutschland eine Kollektion gemacht, bei der mein Anspruch war, natürlich und bequem zu tragen. Wenn du 30 Jahre in der Küche stehst, dann weißt du, was wichtig ist. Jetzt haben wir eine leichte Kochuniform, die ich auch nach 15 Stunden nicht spüre.

Wie ist das bei Sneakern?

Ich habe den perfekten Sneaker mit Santoni für mich schon gefunden, aber es gibt noch keine Tim Raue Kollektion. (lacht) In der Kindheit war Nike meine Sehnsucht, mein Traum. Mein großer Traum als kleiner Ghettojunge war Amerika, das Land der unbegrenzten Möglichkeiten. Ich bin nie gejoggt, aber ich mochte die Werbung „Just Do It". Für mich bedeutete dies: Gehe deinen Weg. Freiheit! Das ist auch mein großes Problem mit manchen Jüngeren, die überhaupt nicht wissen, in welchem Luxusumfeld sie leben. Was Freiheit und Demokratie bedeutet, weil sie eben nie Krieg erlebt haben, weil sie nie in einem Land waren, wo blanke Unterdrückung herrscht. Für mich ist Freiheit zusammen mit Gesundheit das höchste Gut.

Wann warst du das erste Mal in den USA?

Ich war vor 9/11 da, Ende der 90er Jahre in New York und es war Hui und Pfui. Vorne rum alles mördergeil. Ich war schwer beeindruckt. Und dann in der Küche „Pfui, Pfui, Pfui": die Küche auf dem Stand von Deutschland 1950. Abgefuckt runtergerockt! Ich habe dann gemerkt, das ist nicht mein Traum und wird nicht meine Heimat.

Was ist für dich Heimat?

(lange Pause) Das muss ich unterschiedlich definieren. Kulinarische Heimat ist definitiv Berlin, das Essen meiner Großmutter. Das ist der kleine Tim. Der erwachsene Tim: Asien – diese Welten aus Süße, Säure, Schärfe. Der Ausbruch aus dem französischen Harmoniegefängnis, was mir gelehrt wurde. Privat ist Heimat da, wo meine Frau ist und wo wir Zeit miteinander verbringen, und ich kann mich sehr schnell zuhause fühlen, wenn der Ort der richtige ist. Ich brauche Raum. Ich brauche Wasser. Ich brauche Grün. Dann kann das ein Haus oder eine Wohnung irgendwo auf der Welt sein, wo ich mich wohlfühle.

Was bedeutet dir die Stadt Graz?

Graz ist für mich definitiv eine fixe Heimat, genau wie es Berlin ist. Wir haben in beiden Städten Wohnungen und Graz ist so groß wie ein Stadtteil in Berlin. Ich mag den Spirit der Stadt. Ich kann hier alles in Laufdistanz erledigen. Die Stadt ist lebendig, weil es viele junge Studierende aus der ganzen Welt hat, auf der anderen Seite ist sie in der Tradition der Steiermark verwurzelt. Ich mag die Küche, ich mag das Umland. Graz verbinde ich mit Nicht-Arbeiten. Ich genieße es, durch die Stadt zu flanieren, wenn meine Frau unterwegs ist und ich einfach sein kann.

Flanieren, schönes Stichwort: Wobei entspannst du dich?

Grundsätzlich kann ich den Schalter umlegen. Was mich unglaublich inspiriert, sind Kunst und Fashion. Wenn ich einen Stoff anfasse, gibt mir das eine gedankliche Freiheit. Was mache ich daraus? Einen Anzug? Eher eine Hose? Bei Kunst ist es so, dass ich diese eher betrachte, um komplett neue Gedankenwege zu gehen. Wenn ich bei einem Gericht ein Problem habe, dass etwas nicht zusammenpasst, mir die vierte Dimension fehlt – denn das ist es, was ein Gericht für mich drehen lässt, zu etwas aromatisch Außergewöhnlichem macht – dann schaue ich mir Arbeiten von Künstlerinnen und Künstlern an und frage mich, wie die auf die Idee gekommen sind.

Wieviel Kunst und wieviel Handwerk steckt in deiner kulinarischen Welt?

Handwerk ist das A und O beim Kochen. Wer handwerklich eine Pfeife ist, der kriegt es nie hin. Die Kunst ist das rein Dekorative. Der dekorative Part hat in den letzten Jahren völlig überhandgenommen. Da hast du auf Instagram irgendwelche Leute, die wunderschöne Gerichte fotografieren und darunter einen Kommentar „Das sieht aus wie drei Sterne". Aussehen hat mit Sternen nichts zu tun. Essen muss schmecken. Mir kannst du ein paar Rotzzutaten hinstellen und ich koch dir einen geilen Fond daraus. Das, was ich lebe, ist die Freiheit. Die Freiheit, keine wirklichen Wurzeln gehabt zu haben in meiner Jugend. Als kleiner, dicker Europäer koche ich aus drei asiatischen Ländern etwas, die sich nie vermählen würden. Aber ich habe das gemacht und es damit zu Weltruhm gebracht, nur dass ich diesen Ruhm nie definiert habe. Den haben andere mir aufgesetzt. Aber ich bin mutig, immer bereit Entscheidungen zu treffen, neue Pfade einzuschlagen. Ich durchdenke aber mindestens 30-mal, was die möglichen Szenarien bei einer Restauranteröffnung sind. Wenn ich es dann realisiere, ist nur am Tag der Eröffnung ein kurzer „Ich habe mir in die Hose geschissen"-Moment da und ich mich frage, ob es klar ist, was ich da mache.

So wie beim Fernsehturm in Berlin – dem Restaurant Sphere, das im Frühjahr 2025 eröffnet wird?

Ja genau. Da wird das auch passieren. Oben wird gekocht auf 13 Quadratmetern für 600-800 Gäste am Tag. (lacht) Das ist schon Ficken 5.000 mit Ansage!



> ICH BIN JEMAND, DER BIS ZUR LETZTEN SEKUNDE KÄMPFT UND NIE AUFGIBT.
>
> Tim Raue

Und das hast du dir gut überlegt?

Nein, natürlich nicht. Wenn du als kleiner Berliner die Chance kriegst, in dem Wahrzeichen das höchste Restaurant zu machen, mitten in der Stadt. Da musste ich nicht eine Sekunde nachdenken.

Viele spannende Projekte. Eines davon ist „The Taste" (Staffel 13 aktuell auf Sat.1). Ist es tatsächlich möglich, auf einen Löffel zu kochen?

Na ja. (schmunzelt) Wenn ich eins sagen muss und kann: Fernsehen hätte in meinem Leben nie stattgefunden ohne Tim Mälzer. 2014 kam er zu mir und sagte, ich gehöre ins Fernsehen. Dann haben sie mir „Kitchen Impossible" angeboten. Eigentlich sollte es Frank Rosin machen, aber der wollte nicht. Auch ich wollte das Konzept so nicht machen und schlug Mälzer vor. Nach der ersten Folge war klar, das ist sein Format.

Wie ehrgeizig gehst du an so ein Thema ran?

Brutal! Aber das bin nicht nur ich. Das sind 99 von 100, die bei „Kitchen Impossible" antreten. Das sind Menschen, die im Sport Olympiasieger werden und die Champions League gewinnen. Während die meisten Sportler ein paar Tage die Woche trainieren, um dann ein oder zwei Spiele zu haben, hast du täglich Lunch und Dinner. Du trainierst dazwischen, spielst zweimal am Tag und willst immer gewinnen. Ich bin jemand, der bis zur letzten Sekunde kämpft und nie aufgibt. Zudem durchdenke ich jede Situation, die vor mir liegt. Alles, was auf mich zukommen kann, habe ich im Kopf durchgespielt. Das liegt daran, dass ich beim ersten Mal immer alles verkacke. Ich bin niemand, bei dem der erste Schuss sitzt.



Wie war dann das erste Date mit deiner Frau?

Ich hatte sehr viel Glück. (lacht) Wir hatten in dem Sinne kein erstes Date, sondern wir kannten uns jahrelang und ich habe sie sehr geschätzt als Chefredakteurin. Sie hat mehrere Coverstorys mit mir gemacht und wir haben uns vom ersten Moment an sehr gut verstanden. Eines Tages ist sie krank geworden, lag in Graz eine Woche im Bett und wir haben jeden Tag telefoniert und ich habe gemacht, was ich immer mache: Wenn es Probleme gibt, Lösungen finden. Rein freundschaftlich und ohne Hintergedanken, da kommt jetzt eine Beziehung raus. Ich habe gekuckt, wie ich ihr Essen besorgen kann, was ich ihr schicke, damit es ihr gut geht und am Ende der Woche, wo wir in den Gesprächen gemerkt haben, wir sind auf einer Wellenlänge, habe ich gesagt, ich flieg jetzt einfach rüber. Und sie hatte sich eigentlich geschworen: niemals einen Koch.

Thema Fliegen: Du warst gerade mit „Herr Raue reist“ in Namibia. Wie waren deine Eindrücke?

Das Bild, was ich von Afrika hatte, waren Nord- und Südafrika. Ich hatte von Namibia nichts gehört, was mich so richtig beeindruckt hätte. Ich wusste nur, dass es zur Kaiserzeit eine deutsche Kolonie war. Namibia ist ein unfassbar strukturiertes, wunderschönes Land mit einer gigantomanischen Größe. Du hast weite Wüstenlandschaften und sattes Grün. Die Safari habe ich völlig unterschätzt. Du kannst deinen Zoobesuch, bei dem du Zebras siehst, nicht mit einem Safari-Reservat vergleichen. Es hieß, es sei ein wenig kleiner, 17 Kilometer breit und 17 Kilometer lang. Und du denkst dir: Okay. Kleiner. (lacht) Ich habe mich in Namibia schockverknallt und noch vor Ort direkt Urlaub für mich und meine Frau gebucht.

Warst du schon mal in Nürnberg?

(lacht) Nicht im Urlaub. Aber ich war mal in Nürnberg und verbinde die Stadt mit Alexander Herrmann. Ich war essen im „Essigbrätlein“, das auf höchstem Niveau vegetarisch gekocht hat, als ich noch gar nicht wusste, dass vegetarisch wichtig ist. Und ich war auf dem Weihnachtsmarkt.

Wie feierst du Weihnachten?

Im Kreise der Familie meiner Frau, mit allen Neffen, Nichten, Geschwistern. Das sind drei sehr intensive Tage für mich, weil sehr viele Menschen auf kleinem Raum sind. Der große Vorteil ist, ich spiele keine Rolle. Onkel Tim ist Onkel Tim und dass ich kochen kann, interessiert da keinen.

Du hast wegen deinem Patchworkhund ein eigenes Hundefutter kreiert?

Sherley hat eine chronische Bauchspeicheldrüsenentzündung und kann kein wirkliches Fett essen. Fred & Felia sind im Rahmen ihrer Brandexpansion auf mich zugegangen und hatten die Idee, mit einem Spitzenkoch ein Hundefutter zu kreieren. Das hat extrem viel Spaß gemacht. Und dann gab es natürlich Kollegen, die sich unfassbar das Maul zerrissen haben. „Muss der das machen?“ Na klar muss der das machen. (lacht)

Was ist dein kulinarisches Guilty Pleasure?

Eins reicht nicht. Da reicht der gesamte Text nicht. (lacht) Ich bin ein Freund, wenn etwas frittiert ist, wenn etwas fettig ist. Ich bin schwer zuckerabhängig. Mit Speiseeis kannst du mich immer locken und was ich immer tue, egal wo ich auf der Welt ankomme: In den ersten Supermarkt, den ich sehe, reingehen und alle Chips-Sorten kaufen, die ich noch nicht gegessen habe.

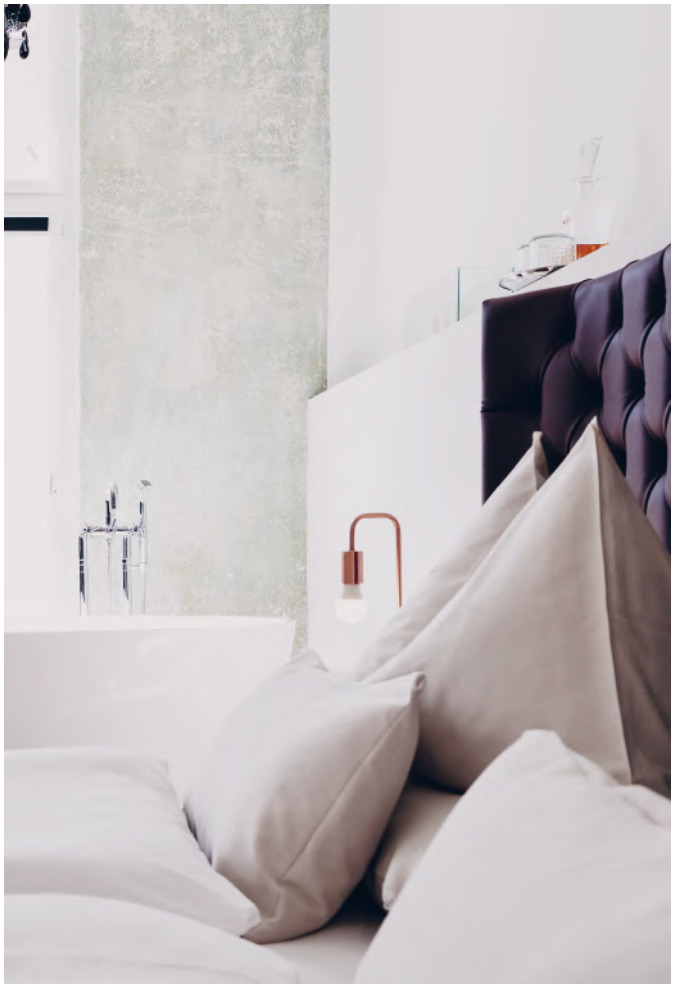
Du hast als einziger deutscher Koch eine eigene Folge bei „Chef’s Table“. Wie kam es dazu?

Kurz vorweg: Das, was die Regisseurin bei Netflix erzählt hat, ist nicht die Geschichte, die ich erzählt hätte. Wir haben elf Tage lang jeweils 14 Stunden gedreht. Die Regisseurin hatte vorab schon ein ganz klares Bild. Sie wollte einen militärisch geprägten, arroganten, blasierten Typen zeigen. Es gibt eine Szene, in der ich mit meinem damaligen Chefsaucier über die Soßen spreche und sage „zu salzig“. Das haben sie einfach mehrfach hintereinander geschnitten. Das lustige ist, die waren sechs Tage in der Küche und ich probiere nun mal jeden Tag vor dem Service die Soßen. Da wollten sie einfach ein Bild von mir prägen. Sie haben auch meine Familie interviewt, meinen Großvater mit seinen über 90 Jahren dort hingebracht und es wurden natürlich auch Seiten erzählt, die sie nicht im Film haben wollten. Daher haben sie einfach alle Menschen rausgenommen, die eigentlich dazugehören. Ich mag das Gesicht sein, es mag mein Name sein, aber ich bin nur einer von vielen in dem Gesamtkonstrukt der Marke Tim Raue. Und das fand ich unfair, dass das nicht gezeigt wurde.

Aber das Ganze hat früher begonnen. Einer meiner besten Freunde erzählte mir von einem Bekannten, der die Carnegie Hall leitet, der einen Sohn hat und Filme macht. David Gelb? Nie gehört. Bei der Berlinale wiederum gibt es das kulinarische Kino. Fünf Köche, ausgewählter Film und dazu wird gekocht. Es hieß, David Gelb kommt zum kulinarischen Kino, wo der Film „Jiro Dreams of Sushi“ gezeigt wird, über ein Sushi-Restaurant, das noch keinen Stern hatte. Ich war damals jung und dumm und habe mir alles zugetraut. Da koche ich mit, habe ich gesagt. Zwei Wochen bevor das Event stattfindet, kommt der Michelin in Tokio raus und was kriegt Jiro Ono? Drei Sterne! Verfickte Scheiße. Aber das Ding ist dann dennoch gut gegangen.

Zwei Jahre später treffe ich Grant Achatz, einen Drei-Sterne-Koch aus den USA, und der erzählt mir von einer Kochserie auf Netflix, die David Gelb produziert. Ich habe auf der Berlinale nichts bekommen für das Kochen, aber Jahre später die Episode. Ich war mit der Episode nicht glücklich, aber wir haben in der Nacht, wo sie das erste Mal gestreamt wurde, 41.000 Reservierungsanfragen erhalten. Diese Episode füllt uns bis heute das Restaurant und hat uns den Boost gegeben, dass wir es auf die „World’s 50 Best“-Liste geschafft haben. Das sind Momente, da kann ich mich kurz freuen, da bin ich kurz aus dem „Immer weiter“. Das ist auch das Einzige, was ich mir tätowieren würde. So wie die Fußballer, die sich die Namen der Kinder tätowieren, damit sie wissen, wie diese heißen. Bei mir ist es zu begreifen: du hast schon was geleistet. Du startest nicht bei null.







Bilder: © Florian Wetzer Hotels & Restaurants

Wie ein geschichtsträchtiges Haus das Attribut „Grand“ neu definiert

Seit mehr als 100 Jahren ist das inhabergeführte Grand Hôtel Wiesler mitten in Graz, direkt an der Mur mit Ausblick auf den Schlossberg, ein Ort der Inspiration. Die spannende Mischung aus Alt und Neu, kombiniert mit außergewöhnlichen Details, schafft eine besondere Essenz. Die leichtfüßige Eleganz zeigt sich in allen Bereichen – vom Interieur bis hin zum kulinarischen Genuss im 2019 eröffneten Restaurant „Salon Marie“, in dem internationale Klassiker gezaubert werden. Essen, Trinken und Metropolenfeeling pur genießen lässt es sich übrigens auch vorzüglich an der langgezogenen Bar, dem Prunkstück des Restaurants. Wer nicht einfach irgendwo für ein paar Nächte schlafen, sondern eine wirklich besondere Zeit verbringen möchte, wird sich hier wohlfühlen. Wir haben uns sehr wohlgefühlt beim Interview und sagen Danke für die Gastfreundschaft.

grandhotelwiesler.com

grand_hotel_wiesler_graz

ANZEIGE



DAS WIRTSHAUSPAAR
VANESSA TIERNO UND **RALPH GÖTTFERT**
GESTALTEN DAS ROTE ROSS ZU EINEM
BELIEBTEN TREFFPUNKT.





rotesross.ottensoos

Das **fränkische Wirtshaus** im Ort.

Einkehren. Genießen. Feiern.

Mitten im Ortszentrum von Ottensoos, der 2.000 Seelen-Gemeinde im mittelfränkischen Landkreis Nürnberger Land, zwischen Lauf an der Pegnitz und Hersbruck, gut 25 Kilometer östlich von Nürnberg im idyllischen Pegnitzgrund, liegt das traditionelle Wirtshaus Rotes Ross. Wo schon vor 100 Jahren Bier gebraut wurde und Menschen zusammen gekommen sind, zieht neues Leben ein.

AUF DEN TELLER KOMMT
GUT BÜRGERLICHE DEUTSCHE KÜCHE.
TRADITIONELLE REZEPTE - MODERN INTERPRETIERT. DIE ZUTATEN WERDEN **REGIONAL** BEZOGEN UND DIE SPEISE-KARTE ABWECHSLUNGSREICH **SAISONAL** ANGEPASST.



Rotes Ross
OTTENSOOS

Dorfplatz 10 | 91242 Ottensoos | info@rotesross-ottensoos.de | 09123 9645587

www.rotesross-ottensoos.de



WO SCHON VOR 100 JAHREN BIER GEBRAUT WURDE UND MENSCHEN ZUSAMMEN GEKOMMEN SIND, IST MIT DEM **ROTEN ROSS** NEUES LEBEN EINGEZOGEN.



WIR SUCHEN DICH!

Jungkoch/Koch/
Küchenhilfe

(m/w/d)

Gastgeber sind die Wirtsleute Vanessa Tierno und Ralph Göttfert. Der 37-jährige, gebürtige Landshuter ist ausgebildeter Metzger und Koch, war lange Zeit ein Teil der Mannschaftsköche beim FC Basel, seit sechs Jahren in Mittelfranken und kocht frische, regionale, leichte, saisonale Küche. Seine Partnerin Vanessa leitet den hervorragenden Service. Einheimische aus der Gemeinde und Gäste aus der Ferne sollen sich wohl fühlen und kulinarisch verwöhnen lassen. Die Produkte kommen vorrangig aus der Umgebung, wie etwa das Fleisch vom Ottensooser Metzger Walter. Auf der Speisekarte stehen gutbürgerliche Klassiker wie Schäufele, Ente, Fleischpflanzerl, Krautwickel, Spätzle, Salat- und Schnitzelvariationen. Mittwochs ist Schnitzeltag mit einem guten Dutzend Varianten aus der Schnitzelwerkstatt – selbst ein veganes Sellerie Bleu steht mit auf der Karte. Montag, Mittwoch und Donnerstag von 15 bis 23 Uhr geöffnet und durchgehend warme Küche von Freitag bis Sonntag. Am Dienstag ist die Gaststätte geschlossen. Aktuell sind die beiden auf der Suche nach einem weiteren Koch, der mit Leidenschaft, Fantasie und Lust am Kochen die perfekte Ergänzung für das eingespielte zehnköpfige Team sein könnte.

Zum Leben erweckt wurde das Gasthaus vom Unternehmer Michael O. Schmutzer, der das Rote Ross als Leuchtturmprojekt betrachtet. Der Macher entwickelt mit dem Objekt in Ottensoos bereits das dritte gastronomische Objekt in Franken.

Wie ist die Historie des Hauses?

Das Haus gehört zu den ältesten Gebäuden im Dorf, wurde vor 1830 erbaut. Es ist in seiner jetzigen Form bereits viermal umgebaut worden. Nach dem Krieg war das Haus Metzgerei und Gaststätte in einem. Lange Jahre hieß das Gaststätte Rotes Ross, wurde dann genutzt als Künstlercafé, dem Roten Haus. Aber das Gebäude hat schlichtweg die perfekte Struktur für ein Wirtshaus der Zukunft.

Wirtshaus der Zukunft. Was kann man sich darunter vorstellen?

Das Haus bietet in den beiden Gasträumen Platz für bis zu 80 Personen, in denen der Wirtshausbetrieb läuft. Im Nebenzimmer finden zehn Gäste Platz, optimal für Geschäftsessen und Besprechungen. Der Saal im ersten Obergeschoss mit offenem Kamin und angrenzendem Buffetraum eignet sich hervorragend für Hochzeiten, Tagungen und Feierlichkeiten. Die Verbindung von alt und neu ist in diesem Gebäude recht spannend.

Alt und neu? Wie ist hier die Verbindung?

Das Volksbad in Nürnberg hat viel Inventar versteigert und ich habe aus den alten Umkleidetüren des Volksbades die Vertäfelung des Saals im ersten Obergeschoss gebaut, Auch in der Gaststube ist Holz aus dem Jugendstilbad verwendet worden. Die Stühle kommen von einer Berliner Manufaktur, die einen Holzstuhl entwickelt haben und der in Deutschland gebaut und produziert wurde. Wichtig sind die Themen Nachhaltigkeit und Achtsamkeit. Was kannst du von bestehender Substanz noch benutzen und mit gutem Gewissen erhalten?

Ein spannendes Projekt. Was ist hierbei deine Rolle?

Als ich das Objekt erworben habe, hatte ich schnell die Idee eines Konzeptes - ein Ort der neuen fränkischen Gastronomie. Das klassische fränkische Wirtshaus im Ort, wo du einkehrst, feierst, genießt. Die Gestaltung und die Einrichtung sind von mir, die gastronomische Leitung und die Ideen liegen komplett bei Vanessa und Ralph. Der Erfolg ist das Zusammenspiel, das enge Band zwischen Küche und dem Drumherum. Ich habe die Vision, dass in Ottensoos ein besonderer Ort der Begegnung entsteht.

gemeinsam die welt retten

Mode hat viele wunderbare Seiten. Fast Fashion gehört definitiv nicht dazu. Mit dem Vintage-Konzept Dogdays of Summer gehen Diana Ranegger, Johanna Kohlenberger und Clarissa Kober neue Wege. Sie wollen Menschen dazu inspirieren, ressourcenschonend und umweltbewusst zu handeln. Mit ihrem Online-Shop und Store in der Grazer Innenstadt machen die drei Freundinnen den ersten Schritt mit nachhaltiger Kleidung, indem sie vorhandenen Stücken ein neues Leben schenken und so zu einer besseren Zukunft beitragen. Getreu dem Motto „Alleine ist niemand perfekt. Aber gemeinsam können wir die Welt retten."

Interview Magdalena Kick



© Johanna Dorner



© Anna-Lena Reck



© Clarissa Kober

flânear: Wie seid ihr auf die Idee gekommen, einen Vintage Store in Graz sowie einen Online-Shop zu eröffnen?

Dogdays of Summer: Die Grundidee ist dadurch entstanden, dass es noch keine Vintage-Läden in Graz gab. Wir waren damals in Berlin und sehr begeistert von dem Angebot. Zurück in Graz kam dann die Frage auf: Na, wenn es hier so etwas nicht gibt, warum machen wir es dann nicht einfach selber? Zur selben Zeit musste Diana einen Online-Shop an der FH programmieren. Da noch zeitliche und finanzielle Mittel für einen physischen Store fehlten, kamen wir auf die Idee, das Ganze doch einfach mal online zu starten. Mit der Zeit wurden wir immer größer und konnten unser Konzept so erst auf Pop-ups und dann auf einen dauerhaften Store erweitern.

Was steckt hinter dem Namen „Dogdays of Summer"?

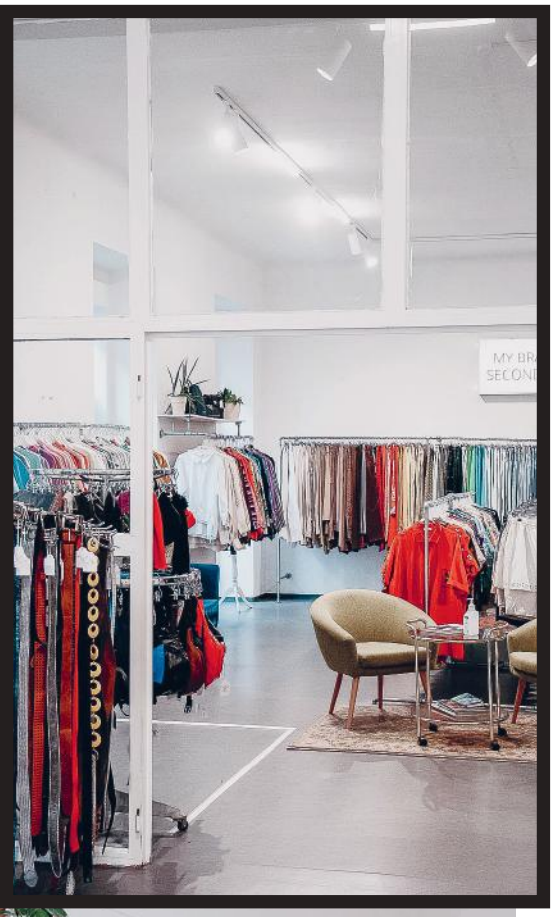
Der Name kommt von einem Gefühl, das wir zu Gründungszeiten hatten: Wir wollten den Spirit der Zeit, den Spirit der heißen Tage des Sommers einfangen. Eine Zeit, in der wir nicht nur unser Unternehmen gegründet haben, sondern uns auch persönlich stark weiterentwickeln konnten. Wir haben all die positive Energie in einen Namen packen wollen: Daraus entstand dann „Dogdays of Summer".

Was ist das Ziel und die Intention von und hinter Dogdays of Summer?

Wir möchten Menschen dazu inspirieren nachhaltig zu denken und zu leben. Dies erreichen wir durch das Aufwerten und Weitervermitteln von Vintage-Kleidung, da das Verwenden von bereits vorhandener Ware natürlich der nachhaltigste Weg ist. Aber auch durch inspirierende Inhalte und Aktivismus auf Social Media.

Welche Rolle spielt Social Media als Vertriebskanal für euch?

Wir haben unser Unternehmen von Anfang an stark über Social Media aufgebaut. Vor allem Instagram war uns da eine sehr wichtige und nützliche Plattorm und viele unserer Kund*innen kennen uns tatsächlich irgendwie über Instagram.



© Diana Ranegger



© Diana Ranegger

Wer kauft bei euch ein?

Unsere Zielgruppe ist unique, urban und nachhaltigkeitsbewusst. Viele unserer Kund*innen studieren, aber im Grunde verbindet sie eher das Mindset, als das Alter.

Für welches Lebensgefühl steht Graz und warum passt ihr genau deshalb so gut in diese Stadt?

Graz ist eine sehr junge, studentische Stadt. Die Leute hier haben Lust, etwas zu unternehmen und ihr Leben zu genießen. Das passt gut zu unserem Konzept: Wir sind nicht nur der Laden für die „bequemen" Einkäufer*innen. Unser Konzept spricht auch Leute an, die Freude daran haben, Schätze zu entdecken, die gerne kreativ sind, ihren eigenen Stil haben und leben und das Abenteuer suchen.

2022 habt ihr die Auszeichnung „Nachhaltiges Unternehmen" erhalten. Was bedeutet euch dieser Titel?

Nachhaltigkeit ist ein großer, wichtiger Pfeiler in unserem Unternehmen. Wir versuchen unser gesamtes Konzept so nachhaltig wie möglich auszulegen: Das bedeutet, dass nicht nur unsere Kleidung umweltfreundlich ist. Unsere Nachhaltigkeitsbestrebungen reichen von secondhand oder DIY-Einrichtung bis zu Öko-Kassenbons. Wir möchten ein ganzheitlich nachhaltiges Konzept erfüllen. Darum auch der Umwelt-Aktivismus auf Social Media.

Ihr seid der Meinung, dass jede*r von uns einen Teil zu einer besseren Zukunft und Nachhaltigkeit beitragen kann. Was kann jede*r von uns sofort für die Umwelt tun? Womit fängt man am besten an?

Das Wichtigste ist, dass man sich von den schier unendlichen Möglichkeiten nicht einschüchtern lässt. Am besten sucht man sich mal einen Bereich aus, den man zu Hause nachhaltiger gestalten möchte. Sei es vermehrt auf Secondhandmode zu setzen und weniger Fast Fashion zu kaufen oder vermehrt mit dem Zug zu fahren, statt zu fliegen. Jeder kleine Schritt zählt. Danach kann nach und nach ausgeweitet werden.



© Hanna Fasching

DIE FOUNDERINNEN HINTER DOGDAYS OF SUMMER: DIANA RANEGGER, JOHANNA KOHLENBERGER UND CLARISSA KOBER (V. L. N. R.).



© Diana Ranegger

VINTAGE-SCHÄTZE SO WEIT DAS AUGE REICHT. DER DOGDAYS OF SUMMER-STORE IN GRAZ.

Ihr kauft keine Stücke von Privatpersonen an. Woher stammen eure Vintage-Schätze?

Wir gehen immer auf eine – wie wir es liebevoll nennen – Schatzsuche, um unsere Stücke zu finden. Biespielsweise haben wir Kontakte zu Hausräumungen, Flohmärkten, zu Sammelstellen und anderen Partner*innen-Unternehmen, die Vintage-Kleidung collecten.

Was muss ein Kleidungsstück mitbringen, um es bei euch ins Sortiment zu schaffen?

Wir müssen in irgendeiner Form Potential darin sehen. Meist geschieht dies durch die Ästhetik und den Vibe, den das Kleidungsstück vermittelt. Das Alter ist auch ein relevanter Punkt, aber nicht der ausschlaggebendste. Mit dem Alter steigt aber meist die Qualität, die ebenfalls ein wichtiger Faktor in unserem Entscheidungsprozess ist.

Was bedeutet für euch Nachhaltigkeit und welche Mode ist nachhaltig?

Die nachhaltigste Form der Mode ist ganz sicher etwas, das bereits existiert – sprich: Secondhandkleidung. Es gibt natürlich auch neu produzierte Ware, die verhältnismäßig nachhaltig ist. Beispielsweise, wenn diese plastik frei und bei der Produktion auf vegane Bio-Naturmaterialien gesetzt wird. Aber hier bleibt natürlich immer der Aspekt der Neuproduktion erhalten und im Grunde haben wir bereits genug Kleidung auf unserem Planeten, um alle Menschen ausreichend zu kleiden (und noch viel mehr!).

Ihr habt das Upcycling Fashion Label „DGDS“ ins Leben gerufen. Was steckt dahinter?

Mit DGDS wollten wir genau diesen „neuen“ Design-Faktor in Secondhandmode bringen. Wir wollten etwas neu produzieren, ohne etwas neu zu produzieren. Die Designs stammen von jungen Künstler*innen und werden direkt in Graz nachhaltig auf Deadstock und Secondhand T-Shirts und Sweatshirts gedruckt. Jedes Design hat außerdem eine Nachhaltigkeits-Message: Es geht um unseren brennenden Planeten, um unsere verschmutzen Meere oder Kreislaufwirtschaft.

dogdays_of_summer
www.dogdaysofsummer.at

ANZEIGE



© Röschke&Röschke





Ein halbes Jahrhundert NürnbergMesse

2024 ist ein ganz besonderes Messejahr, denn die NürnbergMesse feiert ihren 50. Geburtstag! Im Jubiläumsjahr erfreuen sich die Veranstaltungen weiterhin einer starken Nachfrage, weshalb ein neuer Umsatzrekord angepeilt wird. Gleichzeitig macht sich die NürnbergMesse durch konsequente und nachhaltige Investitionen in Personal, Veranstaltungen, Messegelände und Digitalisierung fit für die Zukunft!

Zum Wachstum der NürnbergMesse tragen in der Group 15 Tochtergesellschaften und Beteiligungen weltweit bei. Die NürnbergMesse ist inzwischen eine der 15 größten Messegesellschaften der Welt. Rund 1.000 Mitarbeitende sind an elf Standorten in Deutschland, Brasilien, China, Indien, Italien, Griechenland, Österreich und den USA für das Unternehmen tätig. Das Netzwerk des Unternehmens umfasst Auslandsvertretungen in über 100 Ländern.

Rund 120 Fachmessen und Kongresse sind als Präsenzveranstaltungen und digitale Events auf die fünf Themenfelder Retail & Consumer Goods, Building & Construction, Process Technology, Electronics & Security sowie Social & Public fokussiert. Am Standort Nürnberg stehen dafür 180.000 m² Hallenfläche und drei ConventionCenter zur Verfügung.

Auch Kongresse, (Corporate-) Events und Produktpräsentationen finden auf unserem Gelände den richtigen Platz. Vom Firmenevent bis hin zum internationalen Kongress mit bis zu über 12.000 Teilnehmenden – das Messezentrum Nürnberg ist mit seinen drei NürnbergConvention Centern (NCC) der perfekte Ort für alle Arten von Veranstaltungen unterschiedlichster Formate.

Mit 50 Sälen und Räumen sowie ihrer modernen Architektur und technischen Ausstattung zählen die NCCs zu den Top-Kongresszentren in Europa. Das Gelände der NürnbergMesse liegt am Stadtrand Nürnbergs. Dort ist es hervorragend an mehrere Autobahnen und die U-Bahn angebunden.

Kurz gesagt: Ein Gelände, ein Ansprechpartner vor Ort, aber viele Möglichkeiten für Sie und Ihre Veranstaltung. Kommen Sie gerne und unverbindlich zu einer Site Inspection vorbei und machen Sie sich selbst ein Bild! Schreiben Sie uns gerne oder rufen Sie an – wir freuen uns.

NürnbergConvention
info@nuernberg-convention.de
0911 / 86 06 -87 07

www.nuernberg-convention.de

NürnbergConvention ist ein Zusammenschluss der **NürnbergMesse** und der **CTZ Congress- und Tourismus-Zentrale Nürnberg.** Das gemeinsam betriebene NürnbergConvention Bureau bietet erstklassigen Service, kompetente Beratung und kurze Wege innerhalb der Destination Nürnberg.



SAUVIGNON BLANC IST DIE REBSORTE NUMMER EINS IN DER STEIERMARK.

IN DER SÜDSTEIERMARK IST DIE SORTE SAUVIGNON BLANC MIT 691 HEKTAR DIE STÄRKSTE GEPFLANZTE SORTE, GEFOLGT VOM WELSCHRIESLING.

das grüne herz österreichs

Die Steiermark und ihr Wein

weinsteiermark

Eine schöne, alte Tradition bei zünftigen Gasthäusern sind die prächtigen Wirtshausschilder an der Fassade, die schon von weitem an den gedeckten Tisch einladen. Da gibt es zum Beispiel den Roten Ochsen, das Weiße Lamm, den Goldenen Löwen und den Adler, alle Ausleger meist kunstvoll aus Metall gefertigt. Es gibt aber auch ganz schlichte Hinweise neben oder über der Eingangstür, die in Weinlokale mit bodenständiger Küche locken: In Württemberg und Sachsen ist es der Besen (Besenwirtschaft), in Baden hängt ein Kranz (Kranzwirtschaft), im Rheinland und Rheinhessen ist es ein Strauß (Straußenwirtschaft), in der Bodenseeregion ist es ein Rad (Rädlewirtschaft), in Mainfranken gibt es die Heckenwirtschaft, und die Buschenschenk (auch Buschenschank) ist typisch für die Steiermark. Guter Wein und gutes regionales Essen warten jedenfalls überall auf die Gäste.



© Wein Steiermark / Flora P

DIE LAGE DER WEINBAUGEBIETE ZWISCHEN ALPEN UND ADRIA PRÄGT DIE WEINE AUS DER STEIERMARK.

DIE WEINREGIONEN UNTERTEILEN SICH IN DREI WEINBAUGEBIETE: SÜDSTEIERMARK, VULKANLAND STEIERMARK UND WESTSTEIERMARK.



Bilder: © Wein Steiermark / Johanna Lamprecht



DIE BEWIRTSCHAFTETE FLÄCHE BETRÄGT 5.096 HEKTAR IM SÜDLICHEN, SÜDWESTLICHEN, SÜDÖSTLICHEN UND AUCH NORDÖSTLICHEN TEIL DER STEIERMARK.

DAS BUNDESLAND HÄLT RUND ZEHN PROZENT ANTEIL DER GESAMTÖSTERREICHISCHEN WEINBAUFLÄCHE.

An dieser Stelle möchten wir uns die Steirischen Weine etwas näher anschauen. Die Steiermark war nämlich die erste große Weißweinregion Europas. Für die Anfänge sorgten vor knapp 3.000 Jahren die Kelten, richtig kultiviert wurde der örtliche Weinbau dann unter den Römern. Heute zählt die Steiermark rund 2.100 Weinbaubetriebe, von denen viele eine Buschenschank betreiben, diese typische Weinwirtschaft, in der eigene Weine direkt ausgeschenkt und regionale Spezialitäten wie Brettljause, Käferbohnensalat oder Backhendl serviert werden.

Geschmacks-Vielfalt

Wie in den meisten europäischen Weinregionen haben sich auch in der Steiermark Weinstraßen etabliert. Gleich acht Weinstraßen finden sich in diesem Bundesland, wobei jede von ihnen echte Besonderheiten aufweist. Unterschiedliche Böden – gerade in der Südsteiermark – von Sand bis Schiefer, von Mergel bis Kalkstein, sorgen eben auch für vielschichtige Rebsorten. Die Südsteirische Weinstraße ist die älteste und bekannteste Weinstraße in dieser Region. Ein schöner Ausflug von der Landeshauptstadt Graz, etwa nur eine halbe Autostunde entfernt, auch leicht erreichbar über Spielfeld oder Leutasch sind die überschaubaren 25 Kilometer Weinstraße mit einer Vielzahl an Buschenschanken immer ein lohnendes Ziel. Und dort hat man dann die Qual der Wahl. Angebaut, ausgebaut und ausgeschenkt werden an der Südsteirischen Weinstraße folgende Sorten: Sauvignon Blanc, Welschriesling, Weißburgunder, Gelber Muskateller, Traminer, Ruländer, Silcher, Riesling und der weltbekannte Chardonnay, der hier Morillon heißt.

Malerische Genussregion

Mit ihren hügeligen Weingärten und dem warmen Klima sind die Weinanbauregionen in der Südsteiermark der ideale Ort für diese gehaltvollen Weine. Von hier stammt so mancher weltmeisterliche Tropfen. Und wem die Nachhaltigkeit besonders am Herzen liegt, der wird bei den biodynamischen Weingütern der Südsteiermark fündig. Zertifiziert durch die Richtlinien von Demeter halten sich die Betriebe an strenge Vorschriften, die sicherstellen, dass der Wein ökologisch und ökonomisch nachhaltig hergestellt wird, was letztlich bei Weinliebhaber*innen für eine besondere Bekömmlichkeit sorgt. Als Ausgleich für die feinen Tropfen und kulinarischen Genüsse empfiehlt sich allemal eine Wanderung entlang der Weinstraße, die für traumhafte Aussichten, unberührte Naturlandschaften, aber natürlich auch unzählige Einkehrmöglichkeiten in den Buschenschanken garantiert.

Text Till Ochner



ZU BESUCH IN DER GRAZER INSTITUTION DELIKATESSEN FRANKOWITSCH.

grazer klassiker

Dort, wo Kleines schnell genossen wird und einen bleibenden Eindruck hinterlässt, gibt es alles, was das Herz und vor allem der Gaumen begehrt. Die Rede ist von der Grazer Ikone „Frankowitsch". Bereits 1932 eröffnete Herbert Frankowitsch sein legendäres Geschäft und schuf damit eine Grazer Institution. Doch wie wird ein Delikatessengeschäft, das für seine Brötchen bekannt ist, zu einem Treffpunkt? Wir haben uns mit Stefan Heissenberger unterhalten. Er führt mittlerweile in zweiter Heissenberger-Generation die Tradition weiter und kombiniert gekonnt Überliefertes mit Neuem.

Interview und Bilder
Magdalena Kick

> UNSERE GRUNDWERTE UND UNSERE PHILOSOPHIE HABEN SICH ÜBER DIE JAHRZEHNTE HINWEG NICHT VERÄNDERT.
>
> Stefan Heissenberger



MUST-DO IN GRAZ: EIN STOPP BEI FRANKOWITSCH. AUCH WIR SIND NACH UNSEREM INTERVIEW MIT TIM RAUE NICHT AN EINEM BESUCH VORBEIGEKOMMEN.

Seit mehr als 90 Jahren steht Frankowitsch für delikate Angelegenheiten. Für welche Delikatessen seid ihr weit über die Steiermark bekannt?

Stefan Heissenberger: Der Frankowitsch wurde 1932 von Herbert Frankowitsch gegründet, unsere Eltern haben den Frankowitsch im Jahr 1989 übernommen. Vor einigen Jahren haben sich unsere Eltern aus dem operativen Geschäft zurückgezogen. Seither führen mein Bruder Christof und ich den Betrieb mit großem Respekt und mit Bedacht auf die Erhaltung der besonderen Atmosphäre hier in der historischen Stempfergasse. Und es sind zweifellos unsere Brötchen sowie ein ausgesuchtes Sortiment an Delikatessen, das unsere Gäste von nah und fern sehr schätzen.

Bereits 1932 eröffnete Herbert Frankowitsch sein Geschäft. Ab 1989 übernahm die Familie Heissenberger. Wie ging es weiter und welche Chancen und Herausforderungen warteten die letzten Jahrzehnte?

Über 60 Mitarbeiter*innen rühren, streichen, belegen, verzieren, dekorieren und verpacken heute hier im Herzen der Grazer Altstadt. Ich denke, es ist der Spagat aus Tradition und Neuem. Was nimmt man mit, was macht man neu. Was macht man besser – und wie – und was macht man anders. Unsere Grundwerte und unsere Philosophie haben sich über die Jahrzehnte hinweg nicht verändert. Nach wie vor ist uns Qualität wichtig und wir schauen drauf, wo unsere Produkte herkommen. Nach außen hin kaum verändert haben sich unsere Brötchen, wenngleich wir Rezepte verfeinern und weiterentwickeln.



frankowitsch_delikatessen



Wir arbeiten mit frischen Lebensmitteln, da ist es oft die Herausforderung, Geschmack und Qualität verlässlich und beständig so anzubieten, wie es unsere Kundinnen und Kunden kennen und erwarten.

Nirgends trifft man sich in Graz so gerne wie bei Frankowitsch. Aber wie wird man von der Brötchenmanufaktur zu einem Treffpunkt mit eigenem Lifestyle über Generationen hinweg?

Wir legen Wert auf Beständigkeit, Kontinuität und Servicequalität. Es ist auch ein gewisser Anspruch, den Gäste an Frankowitsch haben und da wollen wir uns auch treu bleiben. Es geht alles schnell bei uns und wir sind unkompliziert. Anders als man es manchmal von außen meinen könnte. Wichtig ist es uns auch, den Charme der alten Räumlichkeiten zu erhalten, und im Außenbereich punktet sicher unser beliebter Gastgarten mit mediterranem Charme und italienischem Flair hier inmitten der Grazer Altstadt und pittoresken Stempfergasse.

Was dürfen Gäste bei euch erwarten?

Das klassische Frankowitsch-Brötchen natürlich, ein Pfiff Bier oder ein Glas Prosecco. Aber auch Süßes aus unserer hauseigenen Pâtisserie, die 1999 dazugekommen ist. Um für unsere Gäste attraktiv zu bleiben, muss sich auch in einem Traditionshaus wie unserem immer etwas bewegen. In den letzten Jahren haben wir einen Webshop aufgebaut. Innerhalb von Graz kann man sich seine Lieblingsbrötchen auch zustellen lassen. Im Radius von acht Kilometern machen wir das umweltfreundlich mit dem Rad.

Aber bei all den Neuerungen ist es auch die Beständigkeit, die ein wichtiger Grundpfeiler bei Frankowitsch ist. Um nicht sogar zu sagen, sie ist die tragende Säule. Die Auswahl an Produkten und der gleichbleibende Geschmack, ähnlich wie vor 30 Jahren.

Und apropos Beständigkeit: Dazu gehören auch gute Partnerschaften. So verwenden wir für unsere Brötchen beispielsweise ausschließlich den mürben Sandwich der Grazer Traditionsbäckerei Sorger.

Dazu kommt, dass wir unsere Aufstriche und viele unserer Zutaten wie Mayonnaise selbst täglich frisch und in aufwendiger Handarbeit herstellen. Das Fleisch für unser Roastbeef stammt aus Österreich und wird täglich frisch nach einem uralten Rezept von uns eingebraten.



BRÖTCHEN-KLASSIKER
SO WEIT DAS AUGE REICHT.

Mittlerweile ist Frankowitsch in Graz an drei Standorten vertreten. Wann kamen die beiden weiteren Geschäfte dazu und welche Philosophie steckt dahinter?

Ein schnelles Brötchen beim Umsteigen oder für zwischendurch – das ist Frankowitschi. Unseren Stand am Grazer Hauptplatz haben wir 2020 eröffnet. Unsere Kundinnen und Kunden erwarten hier ein ausgewähltes Sortiment unserer Brötchen-Klassiker sowie eine Auswahl an Getränken. Wir haben hier ein völlig neues Publikum, das wir erreichen. Das trifft auch auf Spontanowitsch zu – unseren Stand am Kaiser-Josef-Platz. Am ältesten Bauernmarkt des Landes findet man quasi die jüngere Version von Frankowitsch: Entspannte Marktatmosphäre an einem geschichtsträchtigen Ort und hippen Treffpunkt heute. Hier genießt man das bunte Treiben am Markt, coole Weine, italienischen Aperitivo, herrlichen Kaffee und natürlich unsere Klassiker, Brötchen und hausgemachte Kuchen und Desserts.

Die leckeren Frankowitsch Brötchen sind von Nürnberg gut 400 Kilometer entfernt. Gibt es Frankowitsch auch für zuhause?

Wir arbeiten mit frischen Zutaten und hochwertigen Lebensmitteln, da geht sich eine Frischelieferung bis nach Nürnberg leider nicht aus. Aber wir haben Delikatessen für zuhause. In unserer Feinkost gibt es neben Roastbeef, Schinkenspezialitäten und französischem Käse auch ausgewählte Antipasti und wir haben eine große Weinauswahl.

Auch deswegen kommt man gerne zu Frankowitsch. Man genießt vor Ort oder schaut in unserer Feinkost vorbei. Und dass man das nicht jeden Tag hat, das macht dann auch etwas. Wenn man dann in Graz ist, gehört ein Besuch bei uns für viele einfach dazu. Das freut uns sehr und das stellen wir auch nicht nur bei Gästen von weiter weg fest, sondern auch aus den angrenzenden Städten und Regionen.

Aktuell bietet ihr rund 40 verschiedene Brötchen an. Wie steht es um das vegetarische oder vegane Sortiment?

Neben unseren Fleisch- und Fischklassikern wie Roastbeef oder Thunfisch bieten wir auch vegetarische und vegane Sorten an. Hier wählt man aus Ei-Sandwich, Käse, Kürbiskernaufstrich oder auch Tomate beispielsweise. Vegan etwa Rote Rüben/Linsen/Kren oder Karotte/Sellerie/Ingwer.



© Lilly Moerz_Frankowitsch

> „WEIHNACHTEN BEI FRANKOWITSCH IST WIE EINE FÜNFTE JAHRESZEIT.
>
> Stefan Heissenberger

Für welches Lebensgefühl steht Graz und warum passt ihr genau deshalb so gut in diese Stadt?

So wie jede größere Stadt lebt sie von unterschiedlichen Einflüssen. So ist es auch bei uns ein Mix aus italienischem Flair und Aperitivo, ausgesuchten Weinen, vor allem aus Frankreich, und aus bodenständigen Klassikern. Nicht nur bei den Brötchen. Ob Fleischsalat, serbischer Aufstrich, Schweinsbraten, Räucherlachs, Brie oder auch Prosciutto. Unsere Pâtisserie kreiert Desserts aus aller Welt. Dafür verwenden wir erlesene Zutaten: Feinste Valrhona Schokoladen, Vanille aus Madagaskar oder spanische Mandeln etwa sind hier die Hauptakteure.

Die Stadt Graz steht für Genuss. Seit 2008 trägt sie den Titel „GenussHauptstadt". Berechtigt?

Viele reden heute von Regionalität. Bei GenussHauptstadt-Partnerbetrieben steht sie im Mittelpunkt. Hier ist man stolz auf die Lebensmittel und Erzeugnisse und das prägt am Ende den Geschmack und die Liebe zur Kulinarik. Ob Café, Bar, Imbiss, Wirtshaus oder Fine Dining.

Weihnachten steht vor der Tür. Für euch die herausforderndste Zeit des Jahres?

Weihnachten bei uns ist wie eine fünfte Jahreszeit. Ganz besonders zu Weihnachten sind unsere Brötchen gefragt wie nie. Rund um die Festtage sind wir daher auch anders organisiert als in den restlichen Monaten. Unter anderem bieten wir unsere Brötchen dann ausschließlich in Selektionspaketen an. Vorbestellungen beginnen bei uns schon recht früh und wir sind dann oft auch lange im Voraus ausgebucht. Aber wir versuchen immer, Brötchen auch noch für Kurzentschlossene anbieten zu können. Besonders in diesem Jahr ist sicher, dass wir am Sonntag vor Weihnachten geöffnet haben. So kann man heuer am 22. Dezember bei uns anstoßen.

Wie würdet ihr eure Gäste beschreiben? Wer sind sie, warum kommen sie und was schätzen sie an euch?

Wir dürfen uns über einen tollen Kundenstamm freuen, der immer wieder zu uns kommt. Gäste, die wir regelmäßig und zum Teil auch täglich bei uns begrüßen dürfen. Zugleich kommen auch immer neue Gäste, die unsere Brötchen und Süßes aus unserer Pâtisserie genießen oder auch etwas aus unserer Feinkost mitnehmen und kennenlernen wollen. Das gehört für viele dazu, für viele ist es fast schon ein bisschen wie Kult geworden, ein Besuch bei Frankowitsch, und das freut uns sehr.

Audi Service
Service
Hans Maier
GUTE WAHL. GUTE FAHRT.



AUTOHAUS HANS MAIER | WWW.HANS-MAIER.DE
SAARBRÜCKENER STRASSE 68 | 90469 NÜRNBERG
TEL. 0911 - 482161 | AUTOHAUS@HANS-MAIER.DE

OSKA

Seit 20 Jahren
am Nürnberger
Trödelmarkt



OSKA NÜRNBERG
Trödelmarkt 45
90403 Nürnberg
0911 23 55 930



23.–24.11.

Ofenwerk Nürnberg

Mehr Infos:

→ 10–18 Uhr
→ 120 Label
→ Food & Drinks
→ Eintritt 5 €

2 für 1: Begleitung gratis

Bei Vorlage dieses Gutscheins, ist das zweite Eintrittsticket gratis.

Regulärer Eintritt: 5 € pro Person

kunst-designmarkt.de

Weine und Spirituosen aus aller Welt
& Siziliens beste Feinkost

Fußgängerzone Fürth
Mathildenstraße 1
90762 Fürth

Telefon: 0911 78 71 48 58
info@sicily-fuerth.de

sicily.fuerth

SICILY
Gianni's Kostbarkeiten

www.sicily-fuerth.de

flâneur*innen



Zwei beste Freundinnen, die zufällig auch Schwestern sind. Auf ihren Instagram-Kanälen posten die Grazerinnen Lisa und Carina über Fashion, Food und Reisen. Gemeinsam stellen sie sich alltäglichen Fragen wie „Was ziehe ich heute an?", „Was esse ich heute?", „Wohin soll die nächste Reise gehen?". Wir haben die beiden als flânear*innen für unser Spécial Graz interviewt.

Interview Magdalena Kick
Bilder Lisa und Carina Portenschlager

Was ist euer Highlight in der Weihnachtszeit?

Besonders schön ist die Eiskrippe im Landhaushof, aber auch der große Christbaum am Hauptplatz oder jener im Kastner & Öhler in der Sackstraße. Generell lieben wir es, Geschenke im lokalen Handel zu besorgen, die vielen Lichter, aber auch den vorweihnachtlichen Trubel in den Straßen.

Eure drei liebsten Restaurants in Graz?

Wir lieben die asiatische Küche und besonders Sushi, weswegen unser absolutes Lieblingsrestaurant in Graz die „Miss Cho" ist. Das Ambiente des Dinnerclubs ist einfach einzigartig in Graz. Den besten Blick über die Stadt hat man hoch oben im „Aiola Upstairs", das direkt neben dem Uhrturm zu finden ist. Hier gibt es das beste Frühstück und zwar bis in die Nachmittagsstunden hinein, aber auch abends kann man sich hier kulinarisch verwöhnen lassen. Wenn uns wieder mal das Fernweh plagt, setzen wir uns gerne ins „Pink Elephant" am Eisernen Tor. Hier gibt es TexMex, aber auch brasilianische Küche und die bunten Farben und das verspielte Ambiente zaubern einem direkt ein Lächeln ins Gesicht.

Eure persönlichen Leidenschaften?

Wir beiden lieben Fashion, Food und Reisen und möchten mit unserem Content dazu Menschen mit inspirierenden Tipps versorgen. Gerade Carina liegt schon von Berufswegen Gesundheit, aber auch die Gastronomie sehr am Herzen. Außerdem schlägt unser Herz für American Football. Österreich ist in dieser Sportart sehr erfolgreich: Das Nationalteam ist amtierender Europameister. Lisa arbeitet bei den Graz Giants und ihr Freund, mit dem sie bereits seit 13 Jahren zusammen ist, spielt selbst professionell Football. Gemeinsam haben wir dieses Jahr zahlreiche Auswärtsfahrten von Thonon bis nach Prag absolviert und möchten diesem wunderbaren Sport auch in Österreich und ganz Europa die Beliebtheit verschaffen, die er unserer Meinung nach verdient.

Euer liebster Spot im winterlichen Graz? Was darf auf keinen Fall verpasst werden?

Gar keine leichte Frage, denn gerade zur Adventszeit ist Graz wirklich wunderschön. Nicht umsonst kommen zahlreiche Touristen gerade zu dieser Zeit in die Stadt. Besonders lieben wir den Christkindlmarkt am Grazer Hauptplatz und essen dort gerne ein leckeres Raclettebrot und gebrannte Mandeln, trinken einen Glühwein oder fahren eine Runde mit dem Grazer Adventzug durch die weihnachtliche Stadt. Wenn wir dem Trubel nachmittags entfliehen möchten, setzen wir uns gerne in der Schmiedgasse in den Innenhof der Katze Katze. Hier gibt es köstliche Punschkreationen.

Must Do in Graz?

Von März bis Juni unbedingt ein Spiel der Graz Giants besuchen und mit Carina vorher am Stadionvorplatz das Pre-Game-Flair genießen. Im Frühling unbedingt einen Spaziergang durch den Burggarten machen, der hat nämlich einen wunderschönen Rosengarten, und anschließend unbedingt einen Kaffee im „Promenade" am Rande des Stadtparks genießen. Generell zu Fuß die Innenstadt und den Schlossberg erkunden, wobei wir hinauf am liebsten mit der Schlossbergbahn fahren, das ist auch für uns als Grazerinnen immer wieder schön.

blondiebrownie.sis
blondiebrowniefood









DIE BEIDEN SCHWESTERN LIEBEN DEN VORWEIHNACHTLICHEN TRUBEL IN DER INNENSTADT. KURZ VOR WEIHNACHTEN IST DIE STIMMUNG BESONDERS SCHÖN.

Habt ihr einen Geheimtipp in Graz oder Umgebung? Was wird völlig unterschätzt?

Wir lieben im Herbst besonders die Südsteirische Weinstraße mit ihren zahlreichen Buschenschänken. Nichts geht über eine Jause mit Brattlfettnbrot und steirischem Käferbohnensalat – natürlich geht das nicht ohne steirisches Kürbiskernöl. Außerdem gibt es rund um Graz in der Steiermark jede Menge Thermen, wo wir uns gerne von Zeit zu Zeit einen Tag Auszeit nehmen und frische Energie tanken.

In Graz ist der botanische Garten einer unserer Lieblingsorte. Zwischen Palmen und Kakteen kommt dort Urlaubsfeeling auf.

Lebensgefühl – was verbindet ihr mit Graz?

Graz ist für uns Heimat. Wir haben hier unsere Wurzeln und unsere Familie, mit der wir auch als Erwachsene gerne viel Zeit verbringen. Wir lieben das fast schon mediterrane Flair im Sommer, aber auch die Gemütlichkeit, die die Stadt im Winter ausstrahlt. Man bekommt hier alles, was man braucht und dennoch ist alles noch gut zu Fuß erreichbar – die Stadt hat einfach die richtige Größe.

Euer persönliches (Lebens-)Motto?

Carina: Verbringe deine Zeit mit Menschen, die du liebst, lache viel und tue Dinge, die du liebst. Sei nett zu allen Menschen, denn es sagt viel über dich aus, wie andere Menschen sich in deiner Gegenwart fühlen. Aber lass dich niemals unterkriegen.

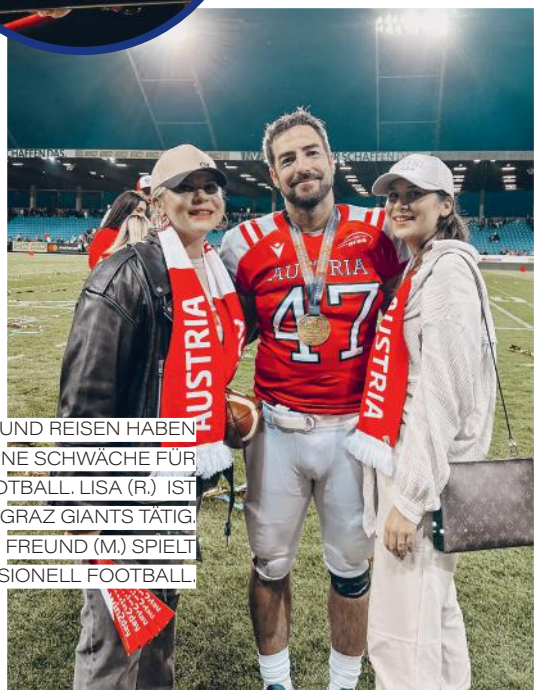
Lisa: Das Glas ist immer halb voll und niemals halb leer – think positive.



AUF EINEN KAFFEE GEHT ES IN DAS **PROMENADE** AM ENDE DES STADTPARKS (R.).

LISA UND CARINA LIEBEN DIE ASIATISCHE KÜCHE. IHR LIEBSTES RESTAURANT IST DAS **MISS CHO** (U.).





NEBEN FASHION, FOOD UND REISEN HABEN DIE BEIDEN EINE SCHWÄCHE FÜR AMERICAN FOOTBALL. LISA (R.) IST BERUFLICH FÜR DIE GRAZ GIANTS TÄTIG. AUCH IHR FREUND (M.) SPIELT PROFESSIONELL FOOTBALL.

Graz

ANZEIGE





DER SHOWROOM IN DER ERLENSTEGENSTRASSE 90 IN NÜRNBERG.



feiern sie mit uns 50 Jahre

Expertise in Sachen gutes Licht

Seit über fünf Jahrzehnten sind wir von **LAMPADA** Pioniere in Sachen Licht und bieten unseren Kunden **qualifizierte Beratung zu Fragen der Lichtqualität, sowie anspruchsvolles Lichtdesign und ausgesuchte Leuchten** aller führenden Hersteller. Von 1974 bis heute entwickelte sich aus einem Fachgeschäft für Beleuchtung das **größte und älteste Lichthaus Nürnbergs.**

LAMPADA® mit Licht gestalten

Internationale Leuchten Collection GmbH | Planungsbüro und Showroom |
Erlenstegenstraße 90, 90491 Nürnberg | info@lampada.de | 0911 59877-0

www.lampada.de

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
9:00 bis 18:00 Uhr

Samstag
10:00 bis 14:00 Uhr


© LODES

> EINE ATMOSPHÄRE ZU KREIEREN, IN DER SICH MENSCHEN WOHLFÜHLEN, IST UNSERE VISION.
>
> Norbert Rauh, Geschäftsführer

Dieses ist Ausgangspunkt für **Beleuchtungskonzepte**, die individuell für unsere Kunden ausgearbeitet werden. Mit ganzheitlichen **Lichtkonzepten** stimmen wir die Beleuchtung Ihrer Wohn- und Arbeitsräume nach ästhetischen und energieeffizienten Gesichtspunkten auf Ihre individuellen Bedürfnisse ab und schaffen eine harmonische Balance aus künstlichem und natürlichem Licht. Ob für einen einzelnen Raum oder Ihr ganzes Objekt, wir sind Ihr Ansprechpartner in Sachen Licht und stehen Ihnen als kompetenter Planer zur Verfügung, um Ihre Wünsche zu realisieren.

Mit Licht gestalten. Nach dieser Devise sorgen wir mit unserer Licht- und Leuchtenberatung für stimmungsvolle Behaglichkeit im privaten Wohnbereich, fördern Produktivität, Konzentration und Leistungsfähigkeit im Büro und schaffen emotionale Shopping-Erlebnisse in Ihrem Ladengeschäft.

LAMPADA erfüllt Ihre Vorstellungen maßgeschneidert und mit höchster Qualität in Beratung und Ausführung.

„Eine Atmosphäre zu kreieren, in der sich Menschen wohlfühlen, ist unsere Vision."

Wir möchten Sie mit unserer Leidenschaft anstecken und freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Lichthaus!

GUTES LICHT IST KEIN ZUFALL

Wir bedanken uns recht herzlich bei unseren tollen Kunden und freuen uns schon jetzt auf weitere spannende Lichtprojekte mit Ihnen.



DAS **HOFBRÄUHAUS IN MÜNCHEN.** DAS LICHTKONZEPT STAMMT VON **LAMPADA.**

Wer kennt es nicht, das Hofbräuhaus in München, das berühmteste Wirtshaus der Erde? Das Anliegen der staatlichen Brauerei, die grundlegend bayerische Identität zu wahren, wurde durch ein umfassendes Lichtkonzept von uns verwirklicht. Dieses wurde sowohl an der Fassade, wie auch den Arkaden und im Innenraum umgesetzt.

Unser Leistungsspektrum

- Lichtberatung umfassend und kompetent
- Konzeption herstellerunabhängiger Beleuchtungskonzepte
- Lichtsimulation in unserer „White Box"
- Lichtgestaltung und - planung für Kunst- und Tageslicht
- Leuchtenpräsentation auf über 600 m²
- Sonderanfertigung von Leuchten
- Lampenschirmanfertigung
- Installation vom Fachmann
- Inhouse Reparaturservice
- Kooperation mit Architekten & Planern
- Besichtigungen für Lichtkonzepte vor Ort



Salut • Feuilleton

[fœjəˈtõː]

Bereits seit Mitte des 19. Jahrhunderts ist das Feuilleton als Kulturteil einer Zeitung neben Politik, Wirtschaft, Sport und lokalen Nachrichten nicht mehr wegzudenken. Vorrangig werden die Themen Bildende Kunst, Film, Musik und Theater behandelt. Der Begriff entstammt dem französischen „(Bei)Blättchen". Wir unterteilen unseren Kulturteil in die vier Themenbereiche Art (Kunst), Plaisir (Vergnügen), Tournée (überregionale Veranstaltungen) und Théâtre (regionale Bühne) und geben eine kleine, feine Übersicht zu den Highlights der kommenden Monate.

CAVALLUNA

PASSION FOR HORSES

GRAND MOMENTS





01.-02.02.25 Nürnberg

ARENA NÜRNBERGER Versicherung

www.cavalluna.com

RTL · Bild der Frau · Pferd&Co · Mein Pferd · Tiere · Pikeur Eskadron · St Hippolyt · MarktSpiegel

der letzte tanz

Text Ulrike Schneider

Vom eher „klassischen" Dornröschen bis zum Tanzstück nach Hermann Hesses Roman „Der Steppenwolf". Seit 2008 hat der Ballettdirektor Goyo Montero mit seinem Ensemble am Staatstheater in Nürnberg mit über 20 Uraufführungen seine choreografischen Höchstleistungen gezeigt. Er startet nun in seine letzte Saison.



© Günter Distler

GOYO MONTERO. AB DER SAISON 2025/26 WECHSELT ER AN DAS STAATSTHEATER IN HANNOVER.

M

Geboren 1975 in Madrid, als aktiver Tänzer vielfach ausgezeichnet, wurde Nürnberg durch ihn zur „Tanz-Stadt". Montero sagt selbst, dass „ein Künstler neue Welten, neue Entdeckungen öffnen" muss. Dies ist ihm meisterlich gelungen. Nicht nur sein sowohl junges als auch altes Publikum konnte er mit seinen Inszenierungen begeistern. Der Spanier und seine Kompanie hatten weltweit Gastauftritte. In Havanna oder St. Petersburg, in Monte Carlo oder Madrid – überall wurde er gefeiert und erhielt unzählige Auszeichnungen. So ist er auch Träger des „Bayerischen Verdienstorden" für seine Verdienste um den Freistaat. Montero arbeitet gerne mit vielen renommierten internationalen Choreograf*innen zusammen und produziert erfolgreich Tanz-Filme.



Neue Seiten

Jetzt verlässt er Nürnberg, um ab der Saison 2025/2026 an das Staatstheater in Hannover zu wechseln. Die bevorstehende Sanierung der Oper in Nürnberg mit dem Umzug in die Kongresshalle war kein Grund für den Wechsel. Im Gegenteil. „Ich hatte Lust auf das Interim und etwas Neues zu gestalten", sagt er selbst. Und er fügt hinzu: „Ich bin bereit, eine neue Überraschung zu haben, einen neuen Akzent zu setzen."

Doch bevor er geht, zeigt Montero noch eine neue Seite in seinem Schaffen: „Die Zauberflöte" – letzte Oper von Mozart und eine der letzten Choreografien vom Ballettdirektor in Nürnberg. „Die Oper gibt dir als Künstler viele Möglichkeiten Geschichten zu erzählen." Mit dem Nürnberger Opernensemble gelingt ihm eine wahre „Feier der Sinnlichkeit". Bühnenbild und Kostüme, Licht und Videoprojektionen, Gesang und Tanz erzählen die Geschichte gegensätzlicher Charaktere, die am Ende zusammenfinden.

Verdammte Gesegnete

Der Intendant vom Staatstheater Nürnberg, Jens-Daniel Herzog kommentiert seinen Weggang so: „Goyo Montero hat das Publikum auf eine künstlerische Reise mitgenommen, die zu immer neuen Ufern geführt hat." Und jetzt geht dieser geniale Künstler selbst auf die Reise. Aber er weiß, dass es „etwas sehr Persönliches in meiner Verbindung zu Nürnberg gibt und es wird immer so bleiben." Ein letztes Mal „Vorhang auf" heißt es für den Maestro bei seiner Abschlussproduktion „Malditos Benditos" – Verdammte Gesegnete – die Ende Juni 2025 an acht Abenden im Opernhaus gezeigt werden. Ein Wiedersehen mit den beliebtesten Werken des Chefchoreografen, bei dem er selbst als Tänzer über die Bühne schwebt und die Zuschauenden von den Sitzen reißen wird. So kommt er zwar vielleicht nicht wieder nach Nürnberg zurück auf die Bühne, bleibt dafür aber auf ewig in den Herzen des ballettbegeisterten Publikums.

> „ICH HABE EINE SEHR PERSÖNLICHE VERBINDUNG ZU NÜRNBERG."
>
> Goyo Montero



© Jesús Vallinas



© Jesús Vallinas

DIE BEIDEN BILDER ZEIGEN „DIE ZAUBERFLÖTE" AM STAATSTHEATER NÜRNBERG.

art

16. & 17.11.2024 | Stadthaus Hersbruck
ARTWERK: Kunstmarkt

Auch in diesem Jahr findet in gemütlicher Atmosphäre im Stadthaus in Hersbruck wieder eine vielfältige Kunstschau statt. Der Verkauf von Malerei und grafischen Werken, Keramik, Schmuck und vielem anderen wird von Lichtobjekten und experimentellen Videos begleitet.

www.hersbruck.de

01.12.2024 | Galeriehaus Defet
Winter Open House

Mit offenen Ateliers und Galerien stellen verschiedene Künstler*innen mit Führungen und Gesprächen ihre Werke vor. Dass auch Kinder und Jugendliche Kunst können, kannst du in der Ausstellung bestaunen. Die Feier des ersten Advent mal anders.

www.atelier-galeriehaus.de

ab 13.12.2024 | Neues Museum Nürnberg
Earth Wind and Fire – Der Natur auf der Spur

In der Ausstellung kann der „Natur auf der Spur" gefolgt werden. Aus der Perspektive der Kunst wird die Zerstörung der Natur, ihrer Systeme und ihrer Vielfalt mit ökologisch-kritischem Bewusstsein dargestellt. Das Spektrum reicht von Land Art bis zur Konzeptkunst.

www.nmn.de

bis 05.01.2025 | Kunstmuseum Erlangen
Schatzkammer

Dank der reichen Sammlung von Erlanger Bürger*innen, die seit über 30 Jahren die Werke der Erlanger Künstler*innen für die Nachwelt durch Kauf und Schenkungen erhalten wollten, kann das Museum die unterschiedlichsten Werke der Malerei und Objekte zeigen, von Keramik und Metall bis Webkunst und Glasarbeiten.

www.kunstmuseumerlangen.de



© Steffen Kirschner / Viaframe

07.12.2024 | Ehemaliger Kaufhof Nürnberg

Zukunftsmusik - Visionen & Utopien

Avantgarde im Advent: Es geht multimedial mit der Zukunftsmusik unter dem Motto „Visionen & Utopien" weiter. Medienkunst und Installationen, elektronische und Neue Musik von Stockhausen, interpretiert vom Trompeter Christopher Seggelke. Improtheater der Gruppe 6 auf Kraut rund um Sehnsüchte für die Stadt der Zukunft. Die Buchhandlung Jakob ist zu Gast mit einer Lesung von Christoph Laimer.

www.zukunftsmusik.nuernberg.de



© Uwe Moosburger

bis 12.01.2025 | Kunstforum Ostdeutsche Galerie Regensburg

Illustrationen rund um Kafka

Im 100. Todesjahr von Franz Kafka haben sich viele kulturelle Einrichtungen mit seinem Lebenswerk auf unterschiedliche Weise beschäftigt. Der Ausstellung im Kunstforum gelingt es, sich seinen Texten anhand von grafischen Darstellungen der bildenden Kunst zu nähern. Mithilfe von Audiostationen und einem originellen Film mit Playmobilfiguren als Darsteller*innen wird neben der Betrachtung der Illustrationen ein ganz neuer Zugang zu den Werken von Kafka geboten.

www.kunstforum.net

art



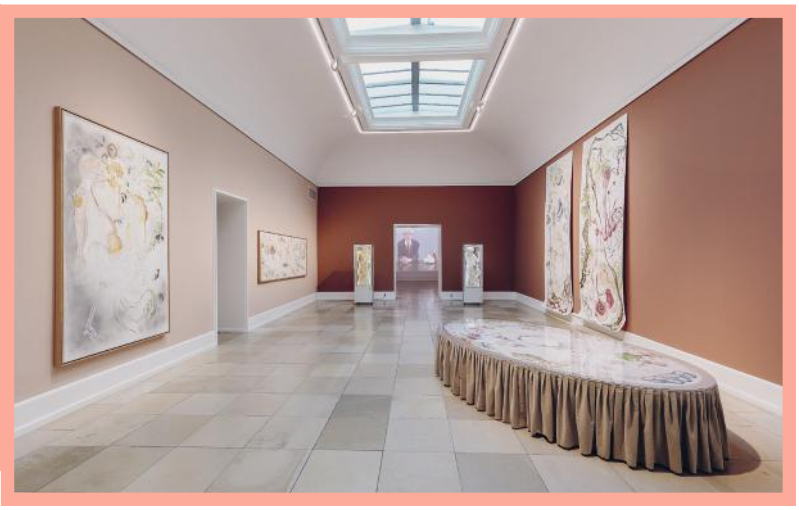
© Museum Zirndorf

bis 28.02.2025 | Museum Zirndorf

50 Jahre Playmobil

Als vor 50 Jahren die ersten Playmobil-Figuren in Zirndorf das Licht der Welt erblickten, konnte niemand ahnen, dass sie weltweit zu den absoluten Spielzeugklassikern werden. Die Jubiläumsausstellung zeigt neben Exponaten aus dem Museumsdepot mit Blechspielzeug und Kunststofffiguren die traditionsreiche Geschichte der Spielwarenproduktion.

www.museum.zirndorf.de



© Sonja Alhäuser / VG Bild-Kunst Bonn, Foto: Lukas Pürmayr

bis 02.03.2025 | Kunsthalle Nürnberg

Delikatessen. Zwischen Kunst und Küche

Von Koch-Shows bis Street-Food-Märkten und steigendem Interesse an gesunder und nachhaltiger Ernährung: Essen spielt in unserer Gesellschaft eine immer bedeutendere Rolle. Der künstlerische Umgang mit Nahrung ist integriert in der Darstellung des Alltagslebens. Die Ausstellung kann bei dieser Thematik nur guten Appetit wünschen.

kunsthallenuernberg

bis 19.01.2025 | Stadtmuseum Erlangen
Technikland – auf Tour

Diese Mitmach-Ausstellung mit Workshops und Vorführungen zum besseren Verständnis naturwissenschaftlicher Phänomene lädt Groß und Klein ein mitzumachen und selbst zu experimentieren. Unter fachlicher Anleitung werden die Themenbereiche Licht, Chemie, Computer, Kraft und Energie anschaulich erforscht.

www.stadtmuseum-erlangen.de

02.02.2025 | Museum Kulturspeicher Würzburg
Dieter Stein – „die Augen auswaschen"

Die Ausstellung widmet sich dem vor 100 Jahren geborenen Würzburger Künstler Dieter Stein, einem der bedeutendsten Protagonisten der Nachkriegs-Moderne. Über Jahrzehnte entwickelte der Maler nicht nur seine abstrakte Formensprache weiter, sondern beeindruckte mit seinen figürlichen Zeichnungen und Radierungen. Die Ausstellung will erstmals seinen künstlerischen Werdegang ausführlich nahe bringen.

www.kulturspeicher.de

07.-09.02.2025 | Akademie der Bild. Künste
Absolvent*innenausstellung

Neben vielen Einzelausstellungen in der AdBK ist am Ende des Wintersemesters die Ausstellung der Absolvent*innen der Hochschule aller Fachrichtungen auf dem gesamten Campus das Highlight. Der Blick auf die Kreativität der angehenden Künstler*innen lohnt sich.

www.adbk-nuernberg.de

bis 02.03.2025 | Germ. Nationalmuseum
Hello Nature. Wie wollen wir zusammen leben?

Die Mensch-Natur-Beziehung ist eine Frage, die sich seit der Sesshaftwerdung des Menschen in der Steinzeit immer dringender stellt. Die Ausstellung fragt vor dem Hintergrund der Geschichte nach neuen Weltbildern, die ein wertschätzendes Miteinander von Mensch und Natur fördern.

www.gnm.de

art

bis 02.03.2025 | Museum für Franken
Was zieh' ich nur an?

Die Ausstellung „Was zieh' ich nur an? Unterfranken zwischen Trends und Tradition" lädt mit vielen Aktionen dazu ein, die reiche Geschichte und aktuelle Trends in der Mode zu entdecken. Kleidung als Ausdrucksform der Individualität und unserer Gesellschaft.

museum_franken

bis 09.03.2025 | Stadtmuseum Fürth
Quelle-Nostalgie

Ehemalige Mitarbeiter*innen von Quelle haben für diese Sonderausstellung ihre Erinnerungsstücke zur Verfügung gestellt. Objekte mit „Geschichte", begleitet von Anekdoten und natürlich dem Quelle-Katalog, lassen das Versandhaus wieder lebendig werden.

www.stadtmuseum-fuerth.de

bis 27.04.2025 | Kunstpalais Erlangen
the artist is naked

Mit der Ausstellung versammelt das Kunstpalais erstmals berühmte, gefeierte und einzigartige Arbeiten zur Nacktheit in der Kunst. Es gelingt der Blick auf unverhüllte Arbeiten rund um das Thema nackter Körper von den 60er Jahren bis heute. Eröffnung: 25.01.2025.

kunstpalais

bis 04.05.2025 | DB Museum
Unter Druck. Die Geschichte der Zugtoilette

Mit über 150 Exponaten präsentiert die Ausstellung im DB Museum Objekte vom Nachttopf des Reichskanzlers Bismarck bis hin zum modernen Bioreaktor. Betrachte das fahrende „stille Örtchen" mal über den Toilettenrand hinaus.

www.dbmuseum.de



© Annette Kradisch

bis 09.05.2025 | Kunstvilla Nürnberg

Die wiedergefundenen Gärten

Verena Waffek begibt sich in ihrer Kunst bevorzugt in fiktive Situationen. Hubertus Hess entwirft assoziationsreiche Assemblagen gegen den Unbill der Gegenwart. Der künstliche Garten „Jardin artificiel" wird von beiden einerseits als Planungsatelier für Moose, Flechten und Kakteen und andererseits von Fundstücken in vielschichtige Objekte verwandelt.

kunstvillainnuernberg



© Jüdisches Museum Franken, Annette Kradisch

bis 07.09.2025 | Jüdisches Museum Schwabach

Kitsch - Sehnsucht nach Jiddischkeit

In der Ausstellung dreht sich alles um kitschige Judaika und Gebrauchsgegenstände aus dem jüdischen Alltag, die süß und sentimental, aber auch ironisch und provokativ sein können – kitschig eben. Von Chanukka-Leuchtern im Prinzessinnen-Kostüm, Schabbat-Kerzenständern in Dino-Optik oder Mesusa-Motive mit Helden wie Superman und Super-Mario.

www.juedisches-museum.org

ADVENTSABENDE IM FIFTY-FIFTY


ANGELA ASCHER
14.12.24


CHRISTIAN SPRINGER
20.12.24


WULLI & SONJA
23.12.24

VERSCHENKEN SIE GEMEINSAM-ZEIT:


STEFAN EICHNER SPIELT
REINHARD MEY 3.0
10.01.25


FEE BREMBECK
17.01.25


DAVID KEBEKUS
08.02.2025

fifty fifty
KABARETT · COMEDY · MUSIK · EVENT
www.theaterfiftyfifty.de

RETRO MESSEN
06 bis 08 DEZEMBER 2024
MESSE NÜRNBERG
RETRO CLASSICS BAVARIA®
MESSE FÜR FAHRKULTUR
WWW.RETRO-CLASSICS-BAVARIA.DE

FABER-CASTELL since 1761
AKADEMIE

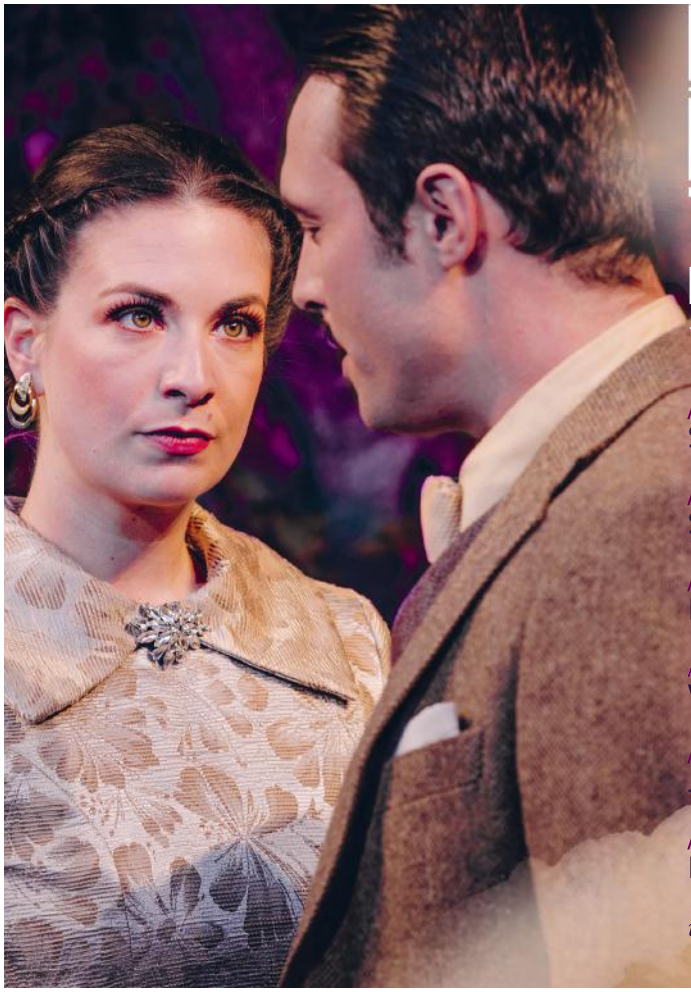


■ Einzelkurse
■ Weiterbildung
■ Hochschulstudium

Jetzt anmelden! Wir freuen uns auf Sie.

KOMMUNIKATIONS DESIGN B.A.
DESIGN & LEADERSHIP M.A.
BILDENDE KUNST & ILLUSTRATION
LITERARISCHES SCHREIBEN
MAPPENKURS & VORSTUDIUM
ART COUNSELING & KREATIVPÄDAGOGIK
JUGENDKUNSTSCHULE & FERIEN KREATIV

verwaltung@akademie-faber-castell.de 0911-9965-5151/-5152 www.akademie-faber-castell.de



Festspielstadt Feuchtwangen

Kreuzgangspiele 2025
10. Mai bis 17. August

/// Jane Austen
Stolz und Vorurteil

/// Arthur Conan Doyle
Sherlock Holmes – ein Skandal

/// Astrid Lindgren
Meisterdetektiv Kalle Blomquist

/// Sam MacBratney
Weißt du eigentlich, wie lieb ich dich hab?

/// Nach William Shakespeare
Julia und Romeo

/// Daugardt / Neumann
Rahel

www.kreuzgangspiele.de

plaisir

23. & 24.11.2024 | Meistersingerhalle
Mineralientage

Auf dieser Ausstellung bieten ausgesuchte Fachhändler*innen und Sammler*innen Schmuck, Edelsteine, Mineralien, Heilsteine und Fossilien. Sehr interessant, um mal einen Überblick über seltene Naturschätze dieser Erde zu bekommen. Ein lehrreicher Besuch, der lohnt.

www.mineralienboersen-riamayer.de

27.11.2024 | Parks Nürnberg
Lesen für Bier

Gastgeber Lucas und sein Gast lesen, was auch immer mitgebracht wird. Ob Zeitungsartikel, Betriebsleitung oder Horoskope – alles ist erlaubt. Nach jedem Vortrag entscheidet das Publikum, ob der Text oder die Performance besser war. Weitere Termine verfügbar.

www.parks-nuernberg.de

29.11.2024 | Clubs in Nürnberg
Nürnberg feiert – Das Club Festival

Nürnberg feiert HipHop, EDM, Charts und Techno in verschiedenen Clubs in der Innenstadt. Zahlt einmal Eintritt und feiert mit zahlreichen Live-Acts & DJs eine Mega-Party in den angesagten Clubs.

nuernberg_feiert

12.12.2024 | Design Offices Königstorgr.
High in the Sky – XMAS Edition

Die AfterWork Party im fünften Stock über den Dächern Nürnbergs als besondere XMAS-Edition. Tanzen zu heißen Rhythmen bei coolen Drinks und dem ein oder anderen weihnachtlichen Special. Sicherlich wieder fix ausgebucht!

rooftopparty_nuernberg

14.12.2024 | KIA Metropol Arena
Nfinity League of Champions

Wie bereits in den letzten Jahren findet auch in diesem Dezember die Cheerleading Meisterschaft statt. Es gibt wieder viele Preise für die jungen Sportler*innen zu gewinnen.

www.kia-metropol-arena.de



© Tim Müller

23. & 24.11.2024 | Ofenwerk Nürnberg

Kunst & Designmarkt

Das Ofenwerk verwandelt sich in ein Paradies für Kunst- und Designliebhaber. 140 einzigartige Aussteller*innen aus Mode, Schmuck, Keramik, Lifestyle, Fotografie, Kunst und Design. Bereits seit 2011 tourt der Markt durch Österreich und Süddeutschland und feiert nun seine Premiere in Nürnberg.

www.kunst-designmarkt.at



© Uwe Niklas

06.-08.12.2024 | Messe Nürnberg

Retro Classics Bavaria

Zum Abschluss der Fahrkultur-Saison 2024 wird ein breitgefächertes Spektrum klassischer Fahrzeuge aller Epochen und Regionen, Dienstleistungen, Teile und Automobilia angeboten. Netzwerken von Händler*innen und Enthusiast*innen und Wissenstransfer stehen im Vordergrund. Es gibt Sonderschauen, Live-Vorführungen und Wissenswertes unter anderem zu den Themen „40 Jahre DTM“ oder „Tuning“.

www.retro-classics-bavaria.de

MiK Museum im Kulturspeicher Würzburg
kulturspeicher.de
STÄDTISCHE SAMMLUNG
KUNST VOM 19. BIS INS 21. JAHRHUNDERT

theater salz+pfeffer
FIGURENTHEATER AM ABEND
Kleiner Mann, was nun?
Sa. 08.03.2025 20:30 Uhr Premiere
PUPPENHEATER FÜR KINDER
Heinrich der Fünfte
Frei nach William Shakespeare
So. 23.03.2025 15 Uhr Premiere
für Kinder ab 8 Jahren
Bescheren Sie sich und Ihren Gästen doch eine außergewöhnliche Feierlichkeit, die ins Herz geht und lange in Erinnerung bleibt. Sprechen Sie uns gerne an!
WUSSTEN SIE, DASS MAN HIER AUCH EXZELLENT FEIERN KANN?
Frauentorgraben 73 | 90443 Nürnberg | +49 911 224388 | salz@pfeffertheater.de
www.t-sup.de

Schwanensee
09.12. Bad Kissingen Kurtheater
25.12. Bamberg Konzert- und Kongresshalle
Tickets: mein-ballett.de
Nussknacker
26.12. Bad Kissingen Kurtheater
21.12. Erlangen H.-Lades-Halle
Tickets: mein-ballett.de

Programm Frühjahr 2025
Jegel scheune
FREITAG, 24.01.2025
7. Wendelsteiner Poetry Slam – letztmals mit Michael Jakob
SAMSTAG, 08.02.2025
Dr. Will's New Orleans Caravan
FREITAG, 14.02.2025
Midge's Pocket
FREITAG, 28.02.2025
Hey HÄNS
FREITAG, 14.03.2025
Songs & Stories – Die größten Hits und ihre Geschichte
SAMSTAG, 29.03.2025
Andreas Martin Hofmeir & Barbara Schmelz
Konzertante Aneignung – eine musikalische Frechheit
Tickets:
Gemeindebücherei Wendelstein
Schwabacher Tagblatt
Feuchter Bote
www.reservix.de
Veranstaltungsort:
Jegelscheune Wendelstein
Forststraße 2
90530 Wendelstein
www.jegelscheune-wendelstein.de
Förderer:
GEMEINDEWERKE WENDELSTEIN
Ihr Partner vor Ort
WENDELSTEIN

plaisir

03. & 04.01.2025 | Burg Rabenstein
Gruseldinner DIE MUMIE

Mit dem Original-Gruseldinner DIE MUMIE bietet die Burg Rabenstein wieder Erlebnisgastronomie der besonderen Art. Während eines exzellenten Vier-Gänge-Menüs im Prunksaal kannst du diese schaurig-schöne Gruselkomödie genießen.

www.burg-rabenstein.de

21.01.2025 | Heinrich-Lades-Halle EN
VR Bank BENEFIZKONZERT

Die Nürnberger Symphoniker unter der Leitung von Jan Michael Horstmann lassen die Wiener und Berliner Operette wieder aufleben. Mit guter Laune und Schwung, mit Wiener Schmäh und Berliner Luft. Genieß die Musik von Siegried Translateur, Johann Strauß, Ralph Benatzky, Paul Linke und vielen mehr.

www.vr-teilhaberbank.de

07.02.2025 | Hotel Riesengebirge Neuhof
Kitchenparty

Erlebe ein exklusives Küchenevent behind the scenes. An dem Abend lernst du die Riesengebirgsküche von einer ganz neuen Seite kennen, bei feinstem Clubsound von DJ Max Zwingel, Snacks und Drinks.

hotel_riesengebirge

15. & 16.02.2025 | Messe Nürnberg
The Village und Pueblo del Ron

Schon zum elften Mal zeigt die Whiskey- und R(h)um-Messe wieder mit über 200 Ausstellenden aus 14 Ländern die Vielfalt von diesen edlen Tropfen. Es gibt Basic-Seminare, Live-Bands, eine Zigarren-Lounge und viele Möglichkeiten zu probieren.

www.whiskey-messe.de

12.-16.03.2025 | Messe Nürnberg
Freizeit Touristik & Garten

Tausenden von Besucher*innen werden wieder Angebote rund um Touristik, Caravaning, Outdoor, Sport, Garten und besonders auch Wassersport präsentiert. Die Messe wird als Schwerpunkt „Skandinavien" bieten.

www.freizeitmesse.de



© Anne Zarncke

18.-22.03.2025 | Erlanger Innenstadt

Genuss-Festival

Schlemmen wie Gott in Franken. Das bieten die Dinnerabende in verschiedenen Restaurants in und um Erlangen. Zusätzlich treffen sich während des Festivals Abenteuerlustige zur kulinarischen Entdeckungsreise bei der Genuss-Safari. An unterschiedlichen Stationen in der Stadt verkostest du kleine Köstlichkeiten.

www.visit-erlangen.de



© Magdalena Kick

30.04.-06.05.2025 | Wendelstein

30. Jazz & Blues Open

Wie jedes Jahr, und nun schon zum 30. Mal, wird die Welt des Jazz und Blues an sechs Tagen mit einzigartigen Konzerten und internationalen Stars präsentiert. Aber auch Gospel, Swing, Soul oder Funk sind in ihrer vollkommenen Form vertreten. Erlebe ein großartiges Festival mit der Crème de la Crème der Szene.

www.jazzandbluesopen.de









KULTUR FORUM
www.kulturforum-fuerth.de

tournée

28.11.2024 | Kaiserburg Nürnberg
Candlelight-Musik im Rittersaal der Kaiserburg

Im Schein von tausend Kerzen könnt ihr die Filmmusik von Hans Zimmer in hinreißender Atmosphäre genießen. Oder auch der Musik von Adele lauschen.

www.feverup.com

04.12.2024 | Arena Nürnberger Versicherung
Deichkind – Kids in meinem Alter

Die Hamburger Formation kommt auf ihrer Tour in diesem Jahr auch mal wieder nach Nürnberg. Dem Publikum heizen sie mit ihren kultig-schrägen Songs, ihrem Outfit und dem Bühnenbild wie immer gehörig ein.

www.deichkind.de

13.-15.12.2024 | Arena Nürnberger Versicherung
Holiday on Ice – Horizons

Seit über 80 Jahren zeigen die weltbesten Eiskunstläufer*innen auch wieder in diesem Jahr in ihren bezaubernden Kostümen spektakuläre, atemberaubende Artistik auf dem Eis. Die Show verbindet Eiskunstlauf, Musik und Show in Perfektion.

www.holidayonice.com

13.12.2024 | E-Werk Erlangen
Rebekka Bakken – Winter Nights

Bakken stellt ihre Stimme unmittelbar in den Vordergrund, die, mit raffinierten und reduzierten Arrangements solo am Klavier, das intime Klangbett für ein Konzert voll tiefempfundener Gefühle bereitet. Eine Musik, so zauberhaft wie die Winterlandschaft Norwegens.

www.e-werk.de

21.12.2024 | Arena Nürnberger Versicherung
Die Fantastischen 4 – Longplayer on Tour

Die vier Pioniere des deutschen HipHop aus Stuttgart veröffentlichen ihr elftes Album. Seit mehr als drei Jahrzehnten ist das Quartett eine der erfolgreichsten deutschen Bands und die Liveshows mehr als unterhaltsam.

www.diefantastischenvier.de



© Joe Nobile

21.12.2024 | Heinrich-Lades-Halle

Ballett Der Nussknacker

Seit mehr als 120 Jahren wird der Nussknacker mit der Musik von Tschaikowsky als klassisches Ballett aufgeführt. Die Kompanie aus Dresden schafft es dank ihrer beeindruckenden Choreographie mit der Darbietung dieses Märchens zu bezaubern. Sie begeistern Jung und Alt. Die ganze Familie wird auf die Vorweihnachtszeit eingestimmt.

www.mein-balett.de



© Joe Nobile

25.12.2024 | Konzert- und Kongresshalle Bamberg

Schwanensee

Der Ballettklassiker voll von eindringlicher Musik und exquisitem Tanz. Das romantische Werk hat die Fantasie vieler Generationen beflügelt und das märchenhafte Geheimnis fasziniert nach wie vor das Publikum – jung wie alt.

www.mein-balett.de

Mineralientage Nürnberg 2024

Mineralien · Fossilien · Edelsteine · Schmuck

AUSSTELLUNG & VERKAUF

23./24. November

Samstag 10:30 - 18:00 Uhr

Sonntag 10:30 - 17:00 Uhr



MEISTERSINGERHALLE NÜRNBERG

(KLEINER SAAL)

Münchener Str. 21

www.mineralienboersen-riamayer.de



Illustrationen zu Franz Kafka

Kunstforum Ostdeutsche Galerie Regensburg

12.10. bis 12.1.2025





tournée

08.01.2025 | Markgrafensaal Schwabach
The Ten Tenors – 30th Anniversary

Nach ausverkauften Shows auf aller Welt feiern Australiens Rockstars der Opernwelt ihr 30-jähriges Jubiläum mit einer Rückkehr nach Deutschland. Kraftvolle Harmonien und einzigartige Interpretationen der größten Songs aller Zeiten.

thetentenors

18.01.2025 | Stadthalle Gunzenhausen
AltmühlBeats – Konzert mit Glasperlenspiel

Nach zehn Jahren mit ihrer Band und Riesenerfolgen tritt Glasperlenspiel wieder als Duo auf mit tanzbaren, begeisternden Songs. Ihr Hyperpop reißt jeden vom Hocker und die Vorband „Kleo mit K" sorgt schon vorher für ausgelassene Tanzstimmung für den Hauptact.

gpsmusik

19.01.2025 | Z-Bau, Saal
Tony Bauer – Fallschirmspringer

Der leidenschaftliche Aufsteiger aus Duisburg hat innerhalb kürzester Zeit frischen Wind in die Comedy-Szene gebracht. Lasst euch unterhalten und von seinem köstlichen Humor mitreißen.

www.z-bau.com

27.01.2025 | KIA Metropol Arena
Jan Böhmermann & Rundfunk-Tanzorchester Ehrenfeld

Bei ihrer Live-Tour zeigen Jan Böhmermann und das Tanzorchester eine satirisch-politische Revue. Lustig. Herausragende Musik. Viel Satire. Böhmermann mal etwas anders. Es lohnt sich.

janboehm

31.01.2025 | Stadthalle Fürth
Mellow – Blow your Mind

Die preisgekrönten Illusionen des sympathischen Magiers im Kapuzenpulli sind visuell einzigartig und sehen aus wie Kameratricks – passieren aber in echt. Nah am Publikum, humorvoll und persönlich.

www.stadttheater.de



© Feuerwerk der Turnkunst

10.01.2025 | Arena Nürnberger Versicherung

Feuerwerk der Turnkunst – Die Arena Show

Mit beeindruckenden Luftshows und Akrobatik aus Europa, Asien und Afrika zeigt die Kompanie GAIA ihre Weltklasse. In ihren Darbietungen scheinen die Elemente zwischen Himmel und Erde zusammenzuspielen und Gegensätze werden zu einer atemberaubenden Einheit. Eben ein unvergleichliches, kraftvolles Show-Erlebnis.

www.feuerwerkderturnkunst.de



© hundertmark

21.01.2025 | Meistersingerhalle

all you need is love! Das Beatles-Musical

Auf großer 25-jähriger Jubiläumstour erzählt die Erfolgsproduktion COFO die Geschichte der Beatles vom Anfang 1960 in Hamburg bis zur Beatlemania und ihrem letzten Auftritt 1970. Mit Songs wie „Yesterday" und „Hey Jude" verkörpert die Band „Twist & Shout" aus Las Vegas eine verblüffende Ähnlichkeit mit ihren Vorbildern – sowohl beim Gesang als auch bei den schauspielerischen Auftritten. Lasst euch zurückversetzen in die 60er Jahre. Ein Genuss!

www.beatles-musical.com

ANZEIGE



PSST! SCHON IM NOVEMBER 2024 FEIERN DIE WINDSBACHER EINE GROSSE VERÄNDERUNG. NEUGIERIG GEWORDEN? UNTER WWW.WINDSBACHER.DE ERFAHREN SIE MEHR.

Das Windsbacher Sängerinternat
weltberühmt & weltoffen

Musikalisch internationale Spitze und Immaterielles Kulturerbe Bayerns: Der evangelisch geprägte Windsbacher Knabenchor ist ein maßgeblicher Akteur der Klassikszene und seit 1946 der perfekte Ort für gesangsbegeisterte Teamplayer. Um ihre Persönlichkeitsentwicklung optimal zu fördern, wachsen die Jungs im konfessionsoffenen Sängerinternat mitten im Landkreis Ansbach auf – in familiären Wohngruppen, mit Rundumbetreuung und vielen Freizeitmöglichkeiten auf dem weitläufigen Campus.

Klangfänger – die Singschulen der Windsbacher

Kinder im Vor- und Grundschulalter können das Chorsingen bei den Klangfängern ganz spielerisch erkunden: einmal pro Woche für eine Stunde. Und das nicht nur in Windsbach, sondern auch in Nürnberg, Erlangen, Bad Windsheim, Ansbach und Pappenheim. Die Singschulen wirken auch bei Konzerten der Windsbacher und anderen Aufführungen mit. Unverbindlich hereinschnuppern lohnt sich. Alle Informationen zu den Klangfängern unter **www.windsbacher.de/klangfaenger**

Live erleben – mitten in Nürnberg

Zu den Lorenzer Motteten trifft sich eine ganz eigene Gemeinde: Stammgäste, zufällige Passanten und kunstsinnige Touristen, Musikliebhaber und Tagesbesucher aus dem Umland finden sich in dem gotischen Kirchenschiff der Nürnberger Lorenzkirche ein. Mitten im Trubel der Altstadt können sie erleben, wie Raum, Wort und Musik zu einer spirituellen Einheit verschmelzen. Mittlerweile haben sich die Lorenzer Motetten als echter Geheimtipp etabliert und sind fester Bestandteil des kulturellen Lebens in der Nürnberger City geworden. Eintritt frei – über Spenden freut sich der Windsbacher Knabenchor.

Bilder: © Katharina Gebauer



MEHR ALS MUSIK. DAS IST DAS MOTTO DES WINDSBACHER SÄNGERINTERNATS. DER GROSSE CAMPUS BIETET PLATZ FÜR VIELE FREIZEITAKTIVITÄTEN.

„UNSER SÄNGERINTERNAT IST EIN ZUHAUSE AUF ZEIT, EIN ORT SOZIALEN LERNENS, EINE EINMALIGE, LEBENSPRÄGENDE ERFAHRUNG – ES BLEIBEN VIELFÄLTIGE ERFAHRUNGEN, SCHÖNE ERINNERUNGEN UND TIEFE FREUNDSCHAFTEN."

Direktor Klaus-Ulrich Feiler

TERMINE

29. November 2024,
22. Januar 2025,
14. Februar 2025,
11. April 2025 und
6. Juni 2025

Beginn jeweils um 19:00 Uhr, Einlass ab 18:15 Uhr

Die Termine der Lorenzer Motetten finden Sie online unter lorenzkirche.de/detail/motette und auch unter windsbacher.de/konzertkalender

windsbacher-knabenchor.de

tournée

04.02.2025 | Kia Metropol Arena
Die Schöne und das Biest – Die große Jubiläums-Tour

Die zeitlose Erzählung über das verwunschene Biest und die schöne Bella, die seit Jahrhunderten Generationen an die Kraft der wahren Liebe erinnert, geht auf große Jubiläumstour.

www.dieschoeneunddasbiest.de

21.02.2025 | Hirsch Nürnberg
Gestört aber Geil

Seit 15 Jahren schon versorgen das Duo Spike*D und Nico Wendel die Clubszene mit eingängigen Melodien und Dance-Beats. Feiert mit Deep-House-Klängen und tanzt ab. Wenn die beiden auflegen, ist Party pur.

www.gestoert-aber-geil.com

03.03.2025 | Meistersingerhalle
Elvis – Das Musical

Zum 90. Geburtstag des „King of Rock 'n' Roll" ist das Musical eine hinreißende Hommage an das Idol. Grahame Patrick, der beste Elvis-Darsteller, und die siebenköpfige „Las Vegas Showband" lassen das Publikum das Leben des „King" hautnah miterleben.

www.elvis-musical.co

05.03.2025 | Meistersingerhalle
Alexander Stevens & Jacqueline Belle – True Crime

Nach dem Erfolg ihres wöchentlichen Podcasts auf BAYERN 3 bringt das Duo wieder echte Fälle aus der Praxis von Strafverteidiger Stevens auf die Bühne. Schwerpunktthema ist diesmal „Tödliche Liebe". Mit Tatortfotos, Akteneinsicht und möglichen Fragen des Publikums verspricht die interaktive Live-Show sehr spannend zu werden.

www.truecrimes.de

04.04.2025 | Meistersingerhalle
Frank Schätzing: „HELDEN" Live

Mit der Präsentation seines neuen großen Mittelalterromans „Helden" knüpft Frank Schätzing an den Vorgänger und Weltbestseller „Tod und Teufel" an. Mit einer großformatigen Leinwandshow geht der Schriftsteller weit über eine normale Lesung hinaus.

www.nuernbergmusik.de



Ⓒ Cavalluna

01. & 02.02.2025 | Arena Nürnberger Versicherung

Cavalluna Grand Moments - Neue Pferdeshow

Mit einer atemberaubenden Show ist Cavalluna mit Grand Moments wieder in Nürnberg. Rund 60 Pferde verschiedener Rassen begeistern gemeinsam mit einer hochkarätigen Tanzkompanie das Publikum, unterstützt von emotionaler Musik und großartigen Licht- und Spezialeffekten. Ein außergewöhnliches Erlebnis, eine magische Reise für die ganze Familie.

www.cavalluna.de



Ⓒ Highlight Concerts

17.02.2025 | Meistersingerhalle

Highlight-Concerts Schwanensee

Der Ballettklassiker Schwanensee mit handverlesenen Tänzerinnen und Tänzern ist eine wundervolle Darbietung dieses über hundertjährigen Meisterwerks. Das Grand Ukrainian Ballett unter der Leitung von Rimma Wachsmann lädt mit der Musik Tschaikowskys in eine Welt voller Harmonie, Schönheit und Eleganz ein.

www.highlight-concerts.de

LEZ
LUDWIG ERHARD ZENTRUM



LUDWIG
ERHARD
ZENTRUM
FÜRTH



SONDERAUSSTELLUNG
HENRY – WORLD INFLUENCER NO. 1
DIE GESCHICHTE DER
FAMILIE KISSINGER AUS FÜRTH

WWW.LUDWIG-ERHARD-ZENTRUM.DE

Museum
der Deutschen
Spielzeugindustrie
mit Trachtenpuppen-Sammlung



Spiel.Ort Museum
Dienstag - Sonntag und feiertags
10-17 Uhr

Hindenburgplatz 1 | 96465 Neustadt bei Coburg
www.spielzeugmuseum-neustadt.de

ALTMÜHL BEATS PRÄSENTIERT

Stadthalle Gunzenhausen

GLASPERLENSPIEL
SAMSTAG, 18. JANUAR 2025



STADTHALLE GUNZENHAUSEN

TICKETS UNTER
WWW.RESERVIX.DE
ODER AN ALLEN BEKANNTEN VVK-STELLEN

VERANSTALTUNGSTIPPS

jtf junges theater forchheim



Sa 01.02.2025 um 20.00 Uhr
Christl Sittenauer
„Frauen sind keine Menschen"



Fr 07.02.2025 um 20.00 Uhr
Martin Kälberer
„Indigo Tales"



Sa 15.03.2025 um 20.00 Uhr
Olicia
„Out of the Blue Tour 2025"



Fr 21.03.2025 um 20.00 Uhr
Matthias Walz
„Der böse Mann am Klavier"



Fr 25.04.2025 um 20.00 Uhr
Jochen Prang
„PUNK IS DAD - Anarchie & Elternzeit"



Sa 07.06.2025 um 20.00 Uhr (Im KulturSommerQuartier FO)
Stoppok
„TEUFELSKÜCHE - Die Tour mit Band"

Junges Theater Forchheim
Kasernstr. 9
91301 Forchheim
Tel.: 09191 - 65 196

Komplettes Programm:
www.jtf.de

théâtre

30.11.2024* | Heilig-Geist-Spital Nürnberg
Stadtmusical „NÜRNBERG 45 – Aufbruch in eine neue Zeit“

Eine fesselnde Geschichte vor dem Hintergrund der Nürnberger Prozesse. Lilli lebt im zerstörten Nürnberg und muss den Lebensunterhalt für ihre Familie bestreiten, die den Nazis nahestand. Sie trifft auf Will, einen US-Journalisten, der als Berichterstatter für die Prozesse nach Nürnberg gekommen ist. Können Sie Vorbehalte überwinden und gemeinsam in eine neue Zeit aufbrechen?

www.stadtmusical.de

01.12.2024* | Stadttheater Fürth
Annelieses und Peterchens Mondfahrt

Das anrührend poetische Kinderbuch erschien erstmals 1915 und begeisterte seitdem Millionen junge und erwachsene Leser*innen. Die spannend-heitere Bühnenfassung verbindet Märchenelemente und Science-Fiction miteinander. Geh mit auf eine zauberhafte Reise zum Mond mit Musik für die ganze Familie.

www.stadttheater.de

14.12.2024 | Spielzeugmuseum Neustadt
Korbtheater – Marlo und das Weihnachtsgeschenk

Alfred Büttner ist mal wieder mit seinem beliebten Korbtheater im Spielzeugmuseum und erzählt die Geschichte von Marlo, dem Maulwurf. Die zuschauenden Kinder erfahren – ohne erhobenen Zeigefinger – dass bei Weihnachtsgeschenken Freundschaft wichtiger ist als materielle Dinge. Eine unterhaltsame, etwas andere Weihnachtsgeschichte.

www.spielzeugmuseum-neustadt.de

15.12.2024 | Stadthalle Kasten Feuchtwangen
KunstKlang – Dem Himmel ganz nah

Seit über zehn Jahren präsentiert Christiane Karg mit KunstKlang internationale Künstler*innen. Mit der Hommage an Georg Friedrich Händel, den bedeutendsten Komponisten aus der Barockzeit, gelingt KunstKlang dank dem Sopranisten Mayaan Licht mit Harfe ein stimmungsvoller Abend. Da lohnt ein Besuch von Feuchtwangen allemal.

www.kunstklang-feuchtwangen.de



© Katharina Gebauer

29.11.2024* | Lorenzkirche Nürnberg

Windsbacher Knabenchor - Lorenzer Motetten

Schon seit 1955 präsentiert der Windsbacher Knabenchor Werke der kirchlichen Musik für Chor a cappella aus sämtlichen Epochen und begeistert sein Publikum. Von Winter bis weit in den Sommer wird der Chor von Einheimischen und Tourist*innen aus aller Welt in der Lorenzkirche gut besucht. Die Andachten mit Chor, Orgelmusik und Lesungen lassen im Trubel der Nürnberger Altstadt besinnliche Momente erleben.

www.windsbacher-knabenchor.de



© Michael Eckstein

22.12.2024 | Tafelhalle Nürnberg

Metropolmusik Engelesingen

Auch in diesem Jahr singen die Engele, begleitet von Harfe und Gitarre, mal wieder die ganz anderen Weihnachtslieder. Mit metropolmusikalischen Hymnen schmelzen sie die Herzen. Sie singen nicht nur die Hits vergangener Jahre, nein, auch dieses Jahr gibt es wieder Weihnachtslieder aus fränkischen Komponistenfedern. Das ist so herrlich, das ist so zünftig, ironisch und betörend – wer es verpasst, ist wahrlich zu bedauern.

www.metropolmusik.de

*Weitere Veranstaltungstermine verfügbar.

théâtre



© Theater Salz + Pfeffer

31.12.2024* | Theater Salz + Pfeffer

Figurentheater Molière: Der eingebildete Kranke

Wer das Genre Puppentheater bisher vor allem als Theater für Kinder abgelegt hat, wird nach diesem Theaterabend eines Besseren belehrt. Die Erwachsenen können sehen, dass mit kleinen Puppen Klassiker wie Molière in unnachahmlicher Art auf die Puppentheaterbühne gebracht werden. Ein perfekter Start in die Silvesternacht.

www.salzundpfeffer-theater.de



© Sascha Kletzsch

18.01.2025 | Stadthalle Kasten Feuchtwangen

SHAKESPEARE SONETTE – „As An Unperfect Actor"

Gemeinsam mit dem Jazz-Pianisten und Komponisten Bernd Llotzky und Quadro Nuevo erweckt die Schauspielerin Birgit Minichmayr die vor über 400 Jahren erschienenen Gedichte von Shakespeare mit Musik zu neuem Leben. Mit großer Virtuosität und leidenschaftlichen Improvisationen gelingt die Symbiose aus Lyrik und Musik.

www.kreuzgangspiele.de

*Weitere Veranstaltungstermine verfügbar.

26.12.2024 | Meistersingerhalle
Nürnberger Symphoniker – Swinging Christmas

Im Rahmen von KLASSIK UM 11 bringt der britische Sänger Jon Boyden mit seiner Stimme das Publikum zum Schmelzen. Unter dem Motto „Swinging Christmas" präsentiert er amerikanische Weihnachtsevergreens.

www.nuernbergersymphoniker.de

24.01.2025* | Markgrafenth. Gr. Haus Erlangen
BEYOND „Wie Licht entsteht"

Die Geschichte von Andreas Schäfer zeigt mit Laser-Licht-Inszenierungen und mit kosmischen Klangwelten, wie zwei Menschen um den Übergang vom Leben in den Tod ringen.

www.schauspiel-erlangen.de

01.02.2025 | Junges Theater Forchheim
Christl Sittenauer – Frauen sind keine Menschen

Mit Klavierbegleitung geht die Kabarettistin Sittenauer der Frage spitzfindig auf den Grund. Hatte Schopenhauer mit seinem Standpunkt doch recht? Nicht immer richtig und korrekt gelingt es ihr, dieses Auf und Ab der Missverständnisse zu beleuchten.

www.jtf.de

06.02.2025 | Comödie Fürth
Luise Kinseher – Wände streichen, Segel setzen

Die Trägerin des Deutschen Kabarettpreis 2023 sinniert in ihrem neuen Stück über das Abschiednehmen des liebgewonnenen Gewohnten. Auslöser ist ein Loch in der abgerockten Wohnung. Schön war es damals, als der Boden unter ihren Füßen noch heil war. Doch sie setzt Segel und legt ab.

www.comoedie.de

théâtre

08.02.2025* | Theater Pfütze
Schauspiel „Die Biene im Kopf“

In Kooperation mit dem Staatstheater Nürnberg zeigt das Theater Pfütze mit Musikbegleitung ein nachdenkliches Stück für Kinder ab acht Jahren. Wie eine Biene überfliegst du die Stadt der Sonne entgegen, um dann plötzlich mit den Problemen des Alltags konfrontiert zu sein.

www.theater-pfuetze.de

22.02.2025 | nürnberger burgtheater
Lara Ermer – Zuckerjokes und Peitsche

Mit ihrem Soloprogramm widmet sich Lara Ermer mit virtuosem Tempo und sachlich fundiert Zeitgeistthemen. Genieß es und lass dir zuckersüß verpackte Worte um die Ohren peitschen.

www.burgtheater.de

14. & 15.03.2025 | nürnberger burgtheater
Das Geld liegt auf der Fensterbank, Marie

Mit ihrer eigenen Mischung aus kabarettistischem Schlagabtausch, Witz, Sprachakrobatik, Improvisation und Musik, schafft es das Duo um Wiebke Eymess und Friedolin Müller das Publikum bestens zu unterhalten. Wer die beiden noch nie live erlebt hat, sie nicht aus „Die Anstalt“ kennt, bekommt jetzt die Chance, es nicht schon wieder zu versieben.

www.burgtheater.de

22.03.2025 | Burg Rabenstein
Geige: Klassik und mehr

Ein Highlight für alle Fans exquisiter Geigenmusik. Der virtuose Chefdirigent und Pianist Noorman Widjaja präsentiert seinen international erfolgreichen Neffen Iskandar Widjaja im Renaissance-Saal der Burg.

www.burg-rabenstein.de

29. & 30.03.2025* | Theater rote Bühne
Das Cabinet des Dr. Schmidt

In diesem faszinierenden und zugleich unterhaltsam-informierenden Bühnenereignis blickt das Publikum mittels Szenen, Projektionen, Tanz und Musik durch die Schlüssellöcher Nürnberger Gebäude der Zwanziger Jahre des letzten Jahrhunderts.

www.rote-buehne.de



© Joscha Seehausen

08.02.2025 | Theater fiftyfifty Erlangen

David Kebekus - Überragend

Überraschend anders zeigt Kebekus in seinem zweiten Programm, wie interessante Comedy funktionieren kann. Er präsentiert mit viel Herzblut und Selbstironie Stand-Up nach amerikanischem Vorbild. Ihm gelingt es immer, völlig unaufgeregt eine Verbindung zur Gesellschaft und aktuell diskutierten Problemen herzustellen.

www.theaterfiftyfifty.de



© Sammy Hart

08.03.2025 | Meistersingerhalle

Violinkonzert Arabella Steinbacher & Bergen Philharmonic Orchestra

Die Konzertagentur Hörtnagel hat wieder ein Konzert der Extraklasse nach Nürnberg geholt. Das einzige und so schwierige Violinkonzert von Beethoven gelingt der Violonistin Arabella Steinbacher mit Bravour. Das norwegische, traditionsreiche Philharmonieorchester aus Bergen rahmt unter Leitung von Sir Mark Elder den wunderbaren Musikgenuss der Solistin virtuos ein.

www.konzerte-hoertnagel.de

*Weitere Veranstaltungstermine verfügbar.

ANZEIGE



BURG RABENSTEIN

Die Burg zu Weihnachten

Adventsdinner und Konzerte

Glänzender Jahreswechsel

DAS AUSSERGEWÖHNLICHE TAGUNGS- UND EVENTHOTEL

Tagen wie die Ritter der Tafelrunde im Waffensaal, mit bis zu 180 Personen im prunkvollen Renaissancesaal oder in kleinerer Runde in der holzvertäfelten Drachenstube und in den edlen Barocken Salons – außergewöhnlicher geht es kaum!

Auch für Klausurtagungen bietet die Burg Rabenstein das richtige, exklusive Ambiente mit der Rabenstein Business Lounge. Diese zeichnet sich aus durch einen faszinierenden Mix von zeitgemäßem Ambiente hinter dicken mittelalterlichen Burgmauern. Fernab vom anderweitigen Burggeschehen ist man hier ganz „unter sich".

Zehn Burgsäle, Burgrestaurant, 22 Hotelzimmer, Abgeschiedenheit in fränkischer Natur, geselliger Ausklang vor dem flackernden Kaminfeuer und einzigartige Rahmenprogrammmöglichkeiten – z.B. Fackelwanderung zur Sophienhöhle mit Metempfang und Höhlenführung, Heroldsauftritt, Feuershow, Bogenschießen, Axtwerfen, Falkenflugshow u.v.m. – machen die Tagung auf Burg Rabenstein zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Für jeden Anlass findet sich das richtige Ambiente: auch für Familien- oder Firmenfeiern, insbesondere für ausgefallene Weihnachtsfeiern. Für die große Traumhochzeit kann sogar die ganze Burg gemietet werden. Öffentliche Events auf Burg Rabenstein geben Gelegenheit zum Kennenlernen der Burg. Regelmäßig finden Dinnershows wie Krimi-, Grusel- oder Magic-Dinner, Wildschwein-Buffet-Abende, „Feurige Abende", Whisky Tastings sowie Burg- und Höhlenkonzerte statt.

www.burg-rabenstein.de



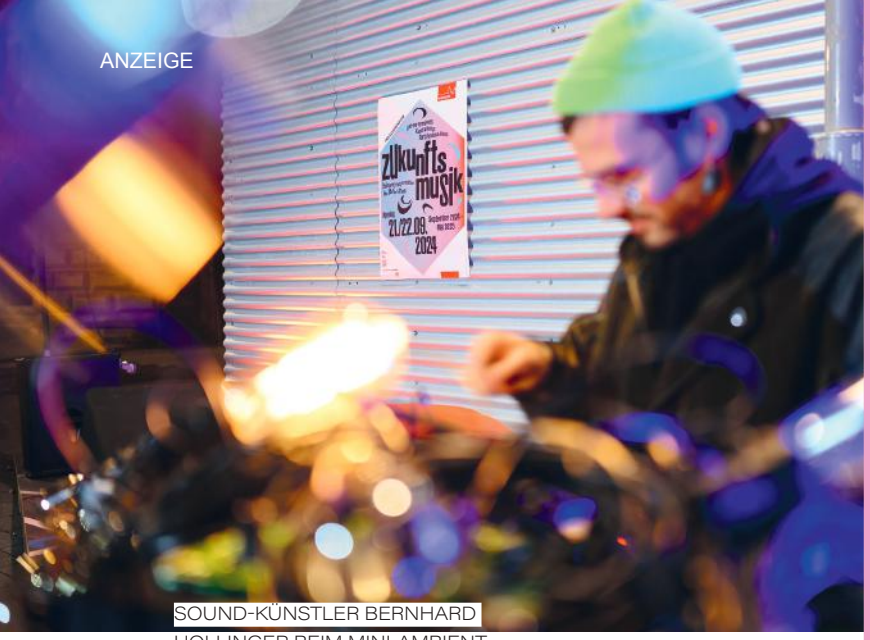






Unser Tipp für Ritter und Burgfräulein: Übernachten Sie in einem der stilvollen Hotelzimmer der Burg Rabenstein. Weitere Informationen auf unserer Website oder unter Telefon 09202 / 9700440.

ANZEIGE



SOUND-KÜNSTLER BERNHARD HOLLINGER BEIM MINI-AMBIENT-FESTIVAL „LO-FI PLAYGROUNDS" AM 5. NOVEMBER.



projektbuero.kultur.nuernberg

ZUKUNFTSMUSIK IM WINTER

- kunst und musik, licht und sound -

Avantgarde im Advent am ehemaligen Kaufhof

Der Auftakt bei Sonnenschein war fulminant. Tausende kamen, staunten und feierten den Start der **Zukunftsmusik**. Street-Art, Breakdance, ein Flashmob, Voguing, Tape-Art, DJs in der Pfannenschmiedsgasse, Begegnungen mit Kunst, begehbare Räume wie eine überdimensionale Blase und ein 12-Meter hoher Turm mit wechselndem Gewand. Seit Ende September bringt die „Zukunftsmusik", das neue vom Projektbüro Kultur der Stadt Nürnberg initiierte und kuratierte Veranstaltungsformat, mit Kunst und Musik, Neuen Medien und Design neue Impulse und neues Leben in die Innenstadt rund um das leerstehende **Gebäude des ehemaligen Nürnberger Kaufhofs.**



KUNST-INSTALLATIONEN VON ANNA SCHÜBEL SOWIE RAUMLABORBERLIN IN KOOPERATION MIT RAUL WALCH.



Bilder: © Steffen Kirschner Viaframe



ZUKUNFTSMUSIK AUF EINEN BLICK: 360-GRAD-ANSICHT AUF DAS AREAL BEI DER VERANSTALTUNG „BIERGARTEN DU MONDE" VOM Z-BAU AM 29. SEPTEMBER .

Innovative und kreative Gestalter*innen unterschiedlichster Professionen aus Nürnberg und aller Welt sind angefragt für die Zukunftsmusik in den nächsten Wochen und Monaten Kunstinstallationen, Performances, Ausstellungen und Ereignisse zu realisieren. Mehr als 50 nahmen schon teil. Darunter so renommierte wie das Architektur-Kunst-Kollektiv raumlaborberlin oder der international tätige Künstler Raul Walch. Kunst von Nürnberger Shooting-Stars wie DAF war ebenso zu erleben wie ein Flashmob und ein kreatives Street Dance-Battle und DJ-Musik. Und es gilt wie immer das Prinzip des Projektbüros: Eintritt frei. Alle sind eingeladen am neuen Hot Spot teilzuhaben und zu spüren, welche Power in Nürnberg steckt. Es gibt viel zu entdecken. Auch im Winter.

Zeit der Vielfalt

Die Zeit der großen Konsum-Tempel ist vorbei. Jetzt ist die Zeit der Vielfalt. Kunst und Wirtschaft, Bildung und Shopping, Orte für Begegnungen mit Freunden und neuen Menschen, Anlässe, die überraschen und provozieren, Freiräume. Die Zukunft der Innenstadt beginnt jetzt. Kunst, Kultur und Design sind Vorreiterinnen. Das mit Mitteln aus dem Bayerischen Bauministerium aus dem Sonderfonds „Innenstädte beleben" finanzierte und vom Projektbüro verantwortete Projekt bietet auch über den Winter hinweg ein vielfältiges interdisziplinäres Programm und inszeniert Bilder und Ereignisse, die zeigen und erlebbar machen, was alles gehen könnte in der Stadt der Zukunft.

Unter dem Motto Visionen & Utopien startet das Winterprogramm am 16.11. um 14 Uhr. Von nun an erstrahlen auch die von außen begehbaren Ladengeschäfte und Schaufenster in neuem Licht und bieten Raum für interaktive Medienkunst, Präsentationen neuer Ideen und Begegnungen. Der Kauf des Gebäudes durch die Stadt Nürnberg macht es möglich, dass nicht nur der öffentliche Raum, sondern sukzessive auch das Gebäude selbst bespielt werden kann.

Der Turm trägt im Winter ein neues von Raul Walch entworfenes Kleid aus einem High-Tech-Vlies. Überall in der Welt wird sie zum Schutz der abschmelzenden Gletscher eingesetzt, in Nürnberg ist sie Projektionsfolie für neue Ideen und weist gleichzeitig darauf hin, dass Grundlage allen zukünftigen Lebens die Natur ist und dass diese geschützt werden muss. Interaktive Medienkunst von Alexander Trattler und Mappings von Krsn Brasko bringen neuste Technologien ins Spiel, der Nürnberger Komponist und Musiker Frieder Nagel taucht die spacige Anlieferungshalle in neues Licht und Klänge. Das Amt für Ideen und Marie Gutmann präsentieren die Ideen der Nürnberger*innen für die Zukunft ihrer Stadt. Musik und Medieninstallationen von Lass Weng Flown bringen die Gedanken und Körper in Bewegung. Die begehbare pneumatische Blase wird, wenn es die Wetterbedingungen zulassen, als Raum für kreative Workshops genutzt. Für eine einladende, warme Atmosphäre sorgen Feuertonnen sowie das Angebot von Suppdiwupp.

Am Samstag, 7. Dezember geht es weiter und dann bis weit in das Frühjahr 2025 hinein. Es wird elektronische Musik erklingen, Medienkunst und Licht strahlen in der dunklen Jahreszeit, Rauminstallationen laden zu neuen Begegnungen ein und es wird immer wieder von außen in den Schaufenstern und an der Fassade sichtbar werden, welch Potential für eine vielfältige, wirtschaftliche und kulturelle Nutzung das Gebäude im Herzen der Stadt hat. Gleichzeitig wird deutlich, wie wichtig Kunst und Kultur für eine vielfältige Stadt ist, in der Menschen nicht nur shoppen, sondern sich auch treffen, tanzen, staunen, Kunst erleben und neue Impulse mitnehmen. Das Projektbüro arbeitet mit vollem Elan und vielen Gestaltenden und Partner*innen daran, den Freiraum des Leerstands zu nutzen und die kreative Energie der Stadt zu zeigen.

Spannendes Programm

Auch über die Weihnachtszeit sind viele Installationen zu sehen. Und dann geht es bis in den Mai 2025 mit weiteren Programm-Highlights, die positive Zeichen setzen und mit großen Projekten überraschen. Das Programm ist stets aktualisiert zu finden unter

www.zukunftsmusik.nuernberg.de



Salut • Souvenir

[zuvəˈniːɐ̯]

Im Französischen bedeutet das Wort Souvenir Erinnerung und Andenken. Ob nun als Erinnerungsstück an ein Ereignis, einen Ort, eine Person oder eine Reise – unsere Gedanken gehen stets zu einzelnen Momenten zurück, die wir festzuhalten versuchen. In Form von Fotografien, Andenken, Düften oder eben Souvenirs. Für uns geht es in diesem Kapitel um Impressionen aus aller Welt, reizvolle Orte in der Metropolregion, Fotografie und um das Aufleben alter Erinnerungen an Menschen und Plätze. Den Abschluss macht dabei unser Chapeau, wo wir besonderen Menschen Danke sagen für ihr Engagement.

Bode Galerie

BODE
Galerie

Seit 40 Jahren zeitgenössische und klassische Kunst

Besuchen Sie uns im Herzen Nürnbergs
in der Lorenzer Straße 2 oder online
www.bode-galerie.de



Unsere Young Collectors Editions sind perfekt für alle, die ihre Leidenschaft für Kunst – ob frisch entdeckt oder seit Jahren gewachsen – in die eigenen vier Wände bringen möchten.

Young Collector Editions

Donata Benker, Everything, 2014
23,3 x 32,3 cm, gerahmt

zur Young Collector Editions
unter bode-galerie.de
oder über den QR-Code:

Nürnberg · Daegu · Frankfurt

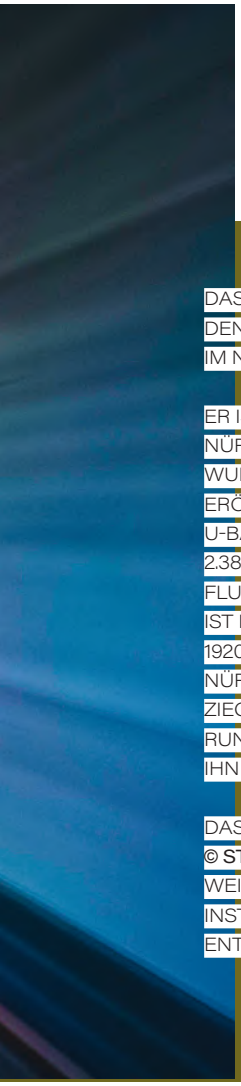


LICHTER der stadt

Städte bei Nacht besitzen häufig einen besonderen Reiz. Die funkelnden Lichter, reflektierende Straßen, Schatten, flackernde Schriftzüge und leuchtende Reklametafeln verleihen der urbanen Umgebungen eine mystische Atmosphäre, die unseren Augen tagsüber oft verborgen bleibt.

community-thema

Unsere Community-Themen werden mit reichlich Vorlauf bei Instagram angekündigt. Follower*innen haben die Möglichkeit, uns zum Thema passendes Bildmaterial zu senden. Der Artikel im Magazin wird dann mit ausgewählten Motiven unserer Instagram-Community bebildert. Weitere Details sind jeweils beim Foto zu finden.

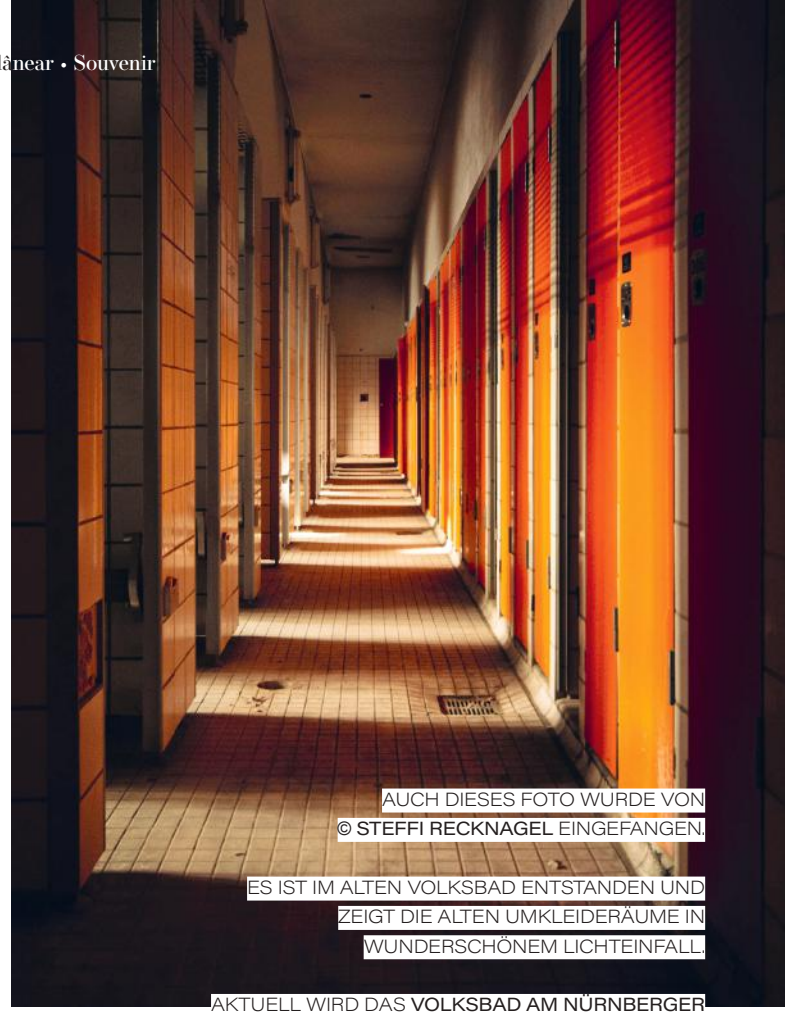


DAS AUFTAKTBILD ZEIGT DEN U-BAHNHOF IN **ZIEGELSTEIN** IM NÜRNBERGER NORDEN.

ER IST DER 38. U-BAHNHOF DER NÜRNBERGER U-BAHN UND WURDE IM NOVEMBER 1999 ERÖFFNET. ER IST 945 METER VOM U-BAHNHOF HERRNHÜTTE UND 2.388 METER VOM U-BAHNHOF FLUGHAFEN ENTFERNT. BENANNT IST DER U-BAHNHOF NACH DEM 1920 EINGEMEINDETEN NÜRNBERGER STADTTEIL ZIEGELSTEIN, IN DEM ER LIEGT. RUND 9.800 FAHRGÄSTE NUTZEN IHN TÄGLICH.

DAS FOTO STAMMT VON © **STEFFI RECKNAGEL.** WEITERE BILDER GIBT ES AUF DEM INSTAGRAM-ACCOUNT ZU ENTDECKEN:

recknagel_fotografie



AUCH DIESES FOTO WURDE VON © **STEFFI RECKNAGEL** EINGEFANGEN.

ES IST IM ALTEN VOLKSBAD ENTSTANDEN UND ZEIGT DIE ALTEN UMKLEIDERÄUME IN WUNDERSCHÖNEM LICHTEINFALL.

AKTUELL WIRD DAS **VOLKSBAD AM NÜRNBERGER PLÄRRER** UMFASSEND MODERNISIERT. VORAUSSICHTLICH MITTE 2025 DÜRFEN WIR UNS AUF EINE WIEDEREREÖFFNUNG FREUEN.

DAS VOLKSBAD IN DER ROTHENBURGER STRASSE WURDE 1911 BIS 1913 ERRICHTET. ES GILT ALS EIN JUWEL DER JUGENDSTIL-BADEKULTUR. BAUTYPOLOGISCH ÄHNELT ES RÖMISCHEN THERMENANLAGEN, WAS SICH AUCH IN DER BAUGESTALTUNG ZEIGT, WIE ETWA DER SÄULENPORTIKUS AM EINGANG MIT DEM STADTWAPPEN.

DAS BILD ZEIGT DEN **NÜRNBERGER HAUPTMARKT** BEI NACHT. DER MARKT HAT BEREITS GESCHLOSSEN, ES FINDEN LETZTE AUFRÄUMARBEITEN STATT.

EINGEFANGEN HAT DIESEN MOMENT © **BJÖRN WEYAND.**

bjoernweyand





DAS FOTO ZEIGT DIE KUNST GALERIE VOIGT IN DER **OBEREN WÖRTHSTRASSE** IN DER NÜRNBERGER INNENSTADT.

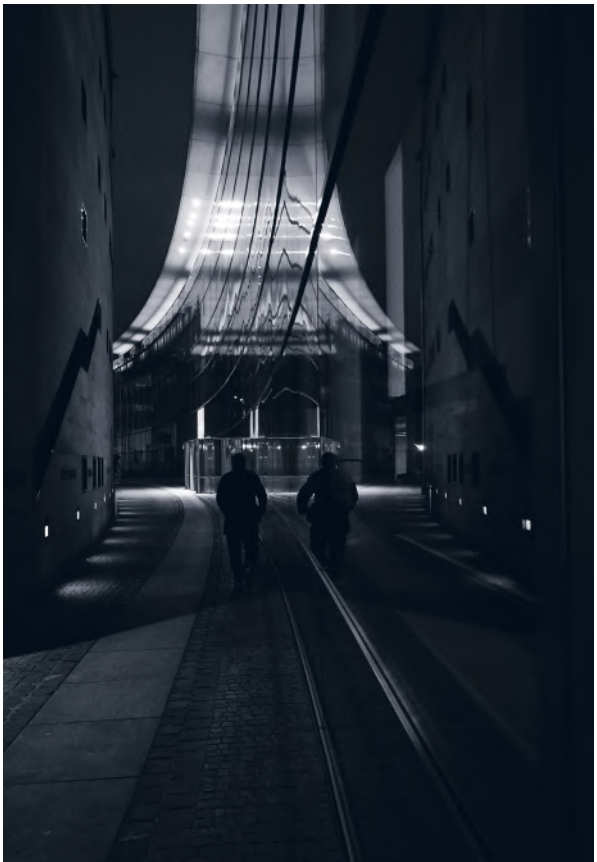
danielheydtphoto

EINGEFANGEN HAT DEN MOMENT © **DANIEL HEYDT** BEI EINEM ABENDLICHEN FOTO-WALK. DANIEL HAT FÜR DIESE AUSGABE AUCH DEN ANSTOSS FÜR DAS COMMUNITY-THEMA LICHTER DER STADT GEGEBEN.

DAS FOTO MIT DER WUNDERBAREN SPIEGELUNG ZEIGT DEN DURCHGANG BEIM NEUEN MUSEUM ZUM KLARISSENPLATZ.

EINGEFANGEN VON
© **NATASCHA BERGER-KLÖTZER.**

only_a_nikongirl



wasted_rina

DAS WINTERDORF AM NÜRNBERGER **JAKOBSPLATZ** VON © **RINA WERNER.**





Werden Sie zum stilvollen

BewegtSitzer!

mit dem Herman Miller Aeron

Erleben Sie den Aeron, die Ikone der Bürostühle, bei **Chairgo** – einem autorisierten Händler für Herman Miller Produkte. Mit bestem Preis und 30-tägigem Rückgaberecht bieten wir nur neue Originalware.

Der Aeron ist nicht nur ein Bürostuhl, sondern auch eine Legende aus Hollywood-Filmen und beliebt im Gaming-Bereich. Sein maximaler Komfort und nachhaltiges Design machen ihn zum perfekten Begleiter für stilvolles und gesundes Sitzen.

Entdecken Sie Ihren perfekten Stuhl bei Chairgo – bestellen Sie noch heute!

YouTube

Chairgo GmbH | Amberger Straße 72 | 91217 Hersbruck | 09151-839028-0 | **www.chairgo.de**

SHOP YOUR FUTURE

Fr. 31.01. & Sa. 01.02. 2025

FACHKRÄFTE- & AUSBILDUNGSMESSE IM ORO SCHWABACH

50 Top-Unternehmen aus Schwabach & der Metropolregion kennenlernen!

ZUKUNFT

KARRIERE

SPASS

TEAMWORK

CHANCEN

ERFOLG

Attraktives Rahmenprogramm! Viele spannende Vorträge rund um die Themen Job, Ausbildung & Bewerbung.

shopyourfuture.de

N·ERGIE

Energiegeladene Jobs für

Ingenieur*innen

Unsere gemeinsame Mission: Energiewende und Lebensqualität in Nürnberg und der Region.

Jetzt Teil von etwas Größerem werden!
n-ergie.de/technik-jobs



DIE ANFÄNGE DER FIRMA ULBRICH NACH DEM KRIEG WAREN NICHT IMMER LEICHT.

Corinna Ulbrich

Corinna und Gottfried Ulbrich. Wer seid ihr und was macht ihr in der Firma?

Ich bin Corinna und arbeite seit 30 Jahren in der Spielefirma. Angefangen habe ich als Schreinerin, jetzt leite und disponiere ich die Firma Ulbrich und kümmere mich um die Furnierherstellung.

Ich bin Gottfried, im Laufe der Jahre konnte ich viele meiner Aufgaben abgeben und mich auf mein zweites Standbein, den Innenausbau konzentrieren. Ich treffe wichtige Entscheidungen in der Firma Ulbrich und wenn es um das Entwickeln neuer Produkte geht, bin ich die Person, die alle Ideen bündelt und zeichnerisch umsetzt.

Die Firma existiert in dritter Generation. Wie muss man sich die Anfänge vorstellen?

Die Anfänge der Firma Ulbrich nach dem Krieg waren nicht immer leicht. Es gab eine längere Findungsphase, was produziert werden sollte. So gab es neben den Schachbrettern auch Pfeifenhalter, Werbeprodukte und sogar Spiegel im Sortiment. Dank der steigenden Nachfrage nach Schach und Backgammon hat sich das Hauptgeschäft herauskristallisiert.

Standort Weisendorf. Bewusst gewählt oder Zufall?

Der Standort ist bewusst gewählt. Weisendorf gehört zum Lebensraum unserer Familie, der Ort hat eine Nähe zur Spielwarenmesse und er liegt zentral in Europa – die perfekte Ausgangslage für uns.

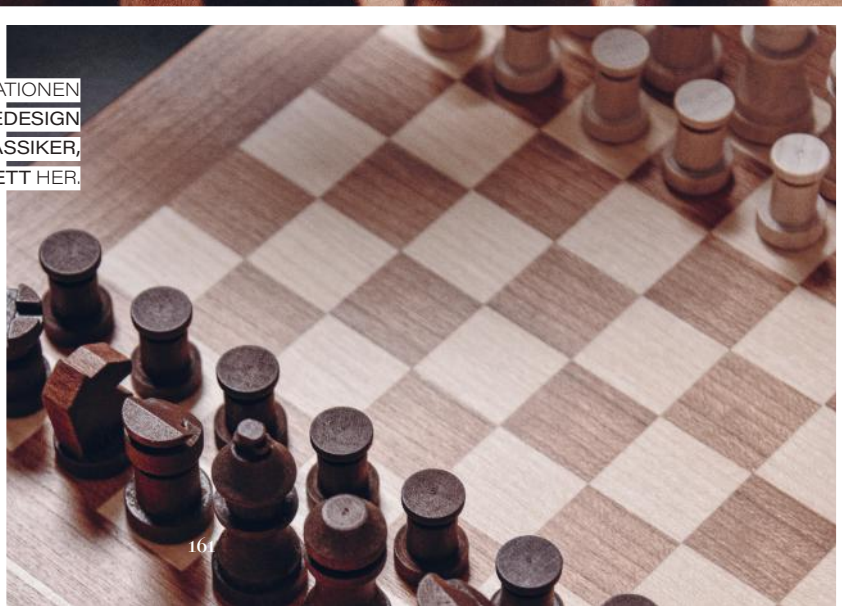
Welches eurer Produkte ist der Klassiker und was euer Lieblingsprodukt?

Zu den Klassikern gehören das mittlere Kirschbackgammon und jede Schachkassette in Nussbaum, diese Hölzer strahlen viel Wärme und Natürlichkeit aus. Unser Lieblingsprodukt ist seit Jahrzehnten die kleine Spielesammlung in Kirschbaum, wir finden sie einfach rundum gelungen und unsere Kund*innen auch.

ulbrich spieledesign

Schach. Eines der ältesten und populärsten Spiele der Welt. Umso schöner, wenn das Strategiespiel nicht auf dem Computer oder mit schnöden Plastikfiguren gespielt wird, sondern auf Holzbrettern. Seit drei Generationen kommen besonders schöne Bretter auch aus dem fränkischen Weisendorf im Landkreis Erlangen-Höchstadt. Das Match des Jahrhunderts „Bobby Fischer gegen Boris Spasski" gewann der US-Amerikaner auf Ulbrich-Brettern und führte zu einer nie dagewesenen Nachfrage nach Schachspielen im malerischen Markt Weisendorf in Bayern.

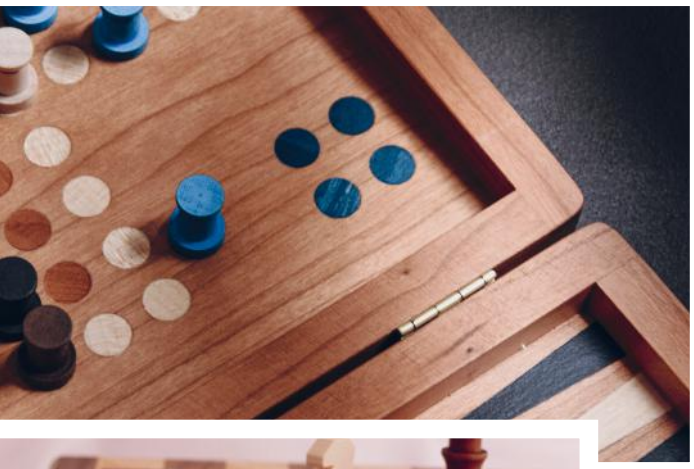
SEIT DREI GENERATIONEN STELLT **ULBRICH SPIELEDESIGN** DEN BELIEBTEN KLASSIKER, DAS SCHACHBRETT HER.





CORINNA UND
GOTTFRIED ULBRICH.

> DER PRODUKTIONSAUFWAND PRO SCHACHBRETT LIEGT ETWA BEI 40 BIS 60 MINUTEN PRO BRETT.
>
> Gottfried Ulbrich









Wie lange dauert die Herstellung eines Schachbrettes?

Wir produzieren unsere Schachbretter vor Ort, jedoch nicht einzeln. Pro Holzart und Größe gibt es jeweils eine Serie von etwa 100 Stück. Dabei liegt der zeitliche Aufwand für ein Schachbrett zwischen 40 und 60 Minuten.

Ihr macht auch Sonderanfertigungen. Was war die verrückteste Anfrage, die ihr bisher hattet und was das schönste Produkt, das ihr designen durftet?

Wir waren knapp zwei Jahre lang Lieferant der Swiss Air und haben Tausende Spiele pro Monat für die Trolleys und Shops gefertigt.

Dafür haben wir als schönstes Produkt eine Schachkassette für Meißen Porzellan designen dürfen. Für das Maßnehmen der Schachfiguren aus Porzellan wurde für einen Tag das Bayerische Nationalmuseum in München geschlossen und Gottfried war vor Ort.

Auf was kann man sich noch freuen in eurer Produktpalette?

Ganz aktuell haben wir ein Reiseschach ohne Rahmen mit Schubelement entwickelt. Dazu passen unsere magnetischen Schachfiguren, die ebenfalls aus unserem Entwurf stammen und sogar regional hergestellt werden. So ist ein Reiseschach entstanden, das sich komplett made in Germany nennen darf.

Interview Daniel Wickel
Bilder Ulbrich Spieledesign

ulbrichspieledesign

GEFERTIGT WIRD VON HAND. EINE SERIE UMFASST PRO HOLZART ETWA 100 SCHACHBRETTER.







Weil Kultur inspiriert und neue Welten öffnet.

Deshalb fördern wir Kinder- und Jugendtheater und setzen uns für die kulturelle Vielfalt in Nürnberg Stadt und Land ein.

s-magazin.de/engagement

Weil's um mehr als Geld geht.

Sparkasse Nürnberg

über die autoren

MUTLU KOÇAK

geboren 1991, ist gelernter Informatikkaufmann, studierte nebenbei Soziologie und Politikwissenschaften, arbeitet als Berater für Personalmarketing und ist zudem Bestseller-Autor.

Als enger Freund tourt er mit Çetin Gültekin durch Deutschland und Europa und erzählt die Geschichte dessen Bruder Gökhan Gültekin, der bei dem rassistischen Anschlag in Hanau ermordet worden ist.

mutlu_042

ÇETIN GÜLTEKIN

geboren 1974 in Hanau, wo er bis heute lebt, ist von Beruf Industriemechaniker; er war bis zum rassistischen Terroranschlag vom 19.02.2020 selbstständig und leitete eine Speditionsfirma.

Nach dem Attentat wurde er zu einem der bekannten Gesichter im Kampf gegen Rassismus, ist Aktivist und Bestseller-Autor und kämpft für Aufklärung und Gerechtigkeit im Namen seines getöteten Bruders, aber auch für die anderen Opfer und Hinterbliebenen.

cetingueltekin

ISBN: 978-3453606661
PAPERBACK
304 SEITEN,
16,00 EURO,
ERSCHEINUNG 11.01.2024
HEYNE VERLAG
U. A. ERHÄLTLICH BEI HUGENDUBEL



© HEYNE Verlag



TEAM GÖKHAN:
DIE AUTOREN **MUTLU KOÇAK** (L.)
UND **ÇETIN GÜLTEKIN** (R.).

buchtipp

Geboren, aufgewachsen und ermordet in Deutschland:
Das zu kurze Leben meines Bruders Gökhan Gültekin und der Anschlag von Hanau

Am 19. Februar 2020 ermordete ein Attentäter in Hanau neun Menschen aus rassistischen Motiven. Gökhan Gültekin war einer von ihnen – einer von denjenigen, die der rassistische Täter nicht in „seinem" Land ertragen konnte. Çetin Gültekin erzählt die berührende Geschichte seines Bruders und zeigt: Wir sind nicht „die Anderen", wir sind ein Teil von Deutschland. Gökhan wurde 1982 in Hanau geboren, die Eltern stammten aus der Türkei. Vor dem Anschlag war er bereits zweimal knapp dem Tod entkommen, hatte sich immer wieder ins Leben gekämpft und nie seine positive Art verloren. Doch am 19. Februar 2020 überlebt er nicht. Für die Angehörigen beginnt damit ein Albtraum. Die Familie ist zerrissen zwischen Trauer und dem Kampf um Gerechtigkeit, denn immer wieder kommen neue Versäumnisse der Behörden ans Licht. Seither setzt sich Çetin Gültekin dafür ein, dass die Opfer und deren Geschichten nie vergessen werden – und kämpft unermüdlich gegen den tief verwurzelten Rassismus in Deutschland.

Weitere Informationen:

www.gökhan-hanau.de


ALHASSANE
MACHT
ZUVERSICHT.
Als **Berufsberater** eröffnet er Menschen neue berufliche Chancen.
Bring auch du die Gesellschaft weiter. Bewirb dich bei uns.
In der Agentur für Arbeit Köln berät Alhassane Menschen bei der beruflichen Neuorientierung. Dabei stets im Fokus: die digitale und ökologische Transformation. **Erfahre mehr zu der Arbeit bei uns: www.arbeitsagentur.de/karriere**
bringt weiter.

das ganze leben ist ein QUIZ

Text Daniel Wickel


© Julia Kolski

Kennengelernt habe ich Kevin vor gut 15 Jahren beim Kneipenquiz im Irish Cottage am Waagplatz in Fürth. Es klang so leicht damals. Freund*innen erzählten mir von einem coolen Iren in einem witzigen bunten Pullover, der am Abend etwa 20 vier- bis fünfköpfigen Teams 60 Fragen stellt. Das Team mit den meisten richtigen Antworten gewinnt nicht nur Ruhm und Ehre, sondern auch das Startgeld aller Mannschaften. Viel Multiple Choice, ein paar offene Fragen. Erdkunde, Geschichte, Kunst & Literatur, Sport, Musik. Okay, Wissenschaft und Natur wird scheiße, dachte ich mir, aber mit Film und Fernsehen kann ich das locker ausgleichen und mit aktuellen Themen kenne ich mich aus. So der Plan. Am Ende waren wir immerhin nicht letzter.


© Magdalena Kick

KEVIN DARDIS BEIM INTERVIEW.

”

ICH BRAUCHE AN EINEM QUIZABEND NUR EIN MIKRO UND MENSCHEN, DIE BEREIT SIND, SPASS ZU HABEN.

Kevin Dardis

„Ich stehe 130 Abende im Jahr auf der Bühne und mache meine Quizzes“, erzählt Kevin Dardis im Biergarten vom Parks im Nürnberger Stadtpark. Nach dem Gespräch wartet wieder ein bis auf den letzten Platz ausverkauftes Haus auf ihn und seine Fragen. Der heute 53-jährige Ire aus Dublin ist seit 20 Jahren als Quizmaster, wie ihn die Künstlersozialkasse führt, tätig, sowie als Autor und Musiker. Ende der 90er Jahre verlässt der blutjunge Kevin Irland, zieht durch Europa und verdient sein Geld als Englischlehrer und Musiker in Belgien, Mazedonien, Spanien und Polen. „Ich wohnte 2002 in Breslau und mein Plan war nach Wien zu ziehen. Ich sprach kein Deutsch und Wien war zu teuer. In Nürnberg war eine Stelle frei als Englischlehrer. Ich wollte zwei Jahre bleiben und dann weiter nach Südamerika ziehen.“ Doch er verliebt sich in die Region, auch wenn er die Menschen in Mittelfranken sowohl sprachlich als auch menschlich nicht versteht. „Mit der Zeit haben die Leute angefangen mir zu vertrauen und es ist ein schöner Ort zu leben. Ich gehe gern wandern in der Natur, das Essen und das Bier sind auch super“, erzählt Kevin.

Mann der leisen Töne

Sein Künstlername ist Big Kev Murphy, was stets zu SPAM-Mails führt, wenn er von seiner Mailadresse versucht, digitale Post zu versenden. „Ich hatte in Belgien in einem Pub einen Auftritt am Abend und der Wirt wusste nur meinen Vornamen, als er auf einer Werbetafel den Namen des Künstlers schreiben wollte. Er dachte sich, der Typ heißt Kevin, der muss irgendwas mit Murphy heißen. Aber Kevin Murphy – das klingt scheiße – also hat er mich getauft in Big Kev Murphy“, lacht Kevin. Der Abend läuft super, die Gäste fragen, wann Big Kev Murphy wieder spielt und er hat seither einen Künstlernamen. Der anfangs beschriebene knallbunten Pullover ist mittlerweile von Lochfraß befallen und stammt von seiner Mutter, die ihn 1971 während ihrer Schwangerschaft mit dem kleinen Kevin getragen hat. „Ich habe den Pulli auf dem Dachboden gefunden, als ich Jugendlicher war, und habe ihn öfter zum Tanzen angezogen. Acid Jazz. Gut getanzt habe ich mit dem Pullover trotzdem nicht“, lächelt er. Der Quizmaster ist seit letztem Jahr verheiratet, auch wenn aus ihm kein Profitänzer geworden ist. Auf der Bühne wird Kevin eher zum Profisänger, wenn er in Kneipen seine Musik spielt. Die erste Hälfte des Sets besteht aus irischen Songs, dann verteilt er Karten und die Zuhörenden schreiben ihre Wünsche auf. „Es kommen häufig die gleichen Lieder. Oft traurige Balladen über Irland und ich bin ein sentimentaler Mensch, dem diese Songs emotional nahe gehen, auch wenn ich sie seit Jahren immer wieder spiele“, sinniert der Mann der leisen Töne, der Nürnberg als seine Heimat bezeichnet. Und so kommt es, wenn er beim Quizzen in anderen Bundesländern ist, dass diese ihn dort sprachlich nicht verstehen. Aber nicht, weil er mit irischem Akzent spricht, sondern weil „Allmächd“ und „A weng“ in seinen Wortschatz Einzug gehalten haben.

Den Code knacken

Zurück zu den Quizabenden, die er sowohl in Pubs, Kinos, Theatern, für Firmen und in vielen anderen Locations veranstaltet. „Mein Leben ist ein wenig ruiniert. Wenn ich unterwegs bin und ich sehe Dinge, die ich interessant finde, mache ich daraus später zuhause eine Frage“, lächelt er und verrät, dass er sich gut 6.000 Quizfragen im Jahr ausdenken muss, wovon er die Hälfte nach wenigen Wochen wieder vergisst. Viele Leute denken, es würde gar ein Schema bei seinen Fragen geben und ein Code, den man knacken kann. Dabei ist das einzige Geheimnis für ihn das Publikum: „Ich brauche an einem Quizabend nur ein Mikro und Menschen, die bereit sind, Spaß zu haben für ein paar Stunden. Dann ist das Leben schön.“

www.big-kev.com

ANZEIGE



BORIS BECKER
GRÜNWALD, 2012
C-PRINT, DIASEC, 100 × 127 CM
© BORIS BECKER & VG BILD KUNST BONN, 2024



SONJA ALHÄUSER
DAS WILLKOMMEN, 2009 – 2024
ZIEHMARGARINE, BELEUCHTETE KÜHLVITRINE,
52 × 49 × 169 CM
© SONJA ALHÄUSER / VG BILD-KUNST BONN, 2024;
FOTO: JÜRGEN BRINKMANN

delikatessen.

Zwischen Kunst und Küche

8. November 2024 bis **2. März** 2025,
Kunsthalle Nürnberg

Seit Freitag, 8. November 2024, ist in der **Kunsthalle Nürnberg die Ausstellung Delikatessen.** Zwischen Kunst und Küche eröffnet, die bis zum **2. März 2025** zu sehen sein wird.

Die internationale Gruppenausstellung wirft einen Blick in die Küchen der Kunstwelt. Die Parallelen zwischen Kunst und Kochen sind ebenso offensichtlich wie vielfältig: Beides hat mit Sinnlichkeit, Kreativität und bewusster Komposition zu tun. Die Ausstellung präsentiert 23 künstlerische Positionen, die sich mit erlesenen Zutaten, ausgefeilten Rezepten und genussvollen Erlebnissen befassen und dabei die Grenze zwischen Kunst und Küche verschwimmen lassen.

kunsthallenuernberg



BEN HEINRICH & LUKAS PÜRMAYR
GIFTESSEN L, 2021
PERFORMANCE IM JUNI 2021 IM FELDLABORATORIUM
FOTOGRAFISCHE DOKUMENTATION:
© BEN HEINRICH © LUKAS PÜRMAYR



HEIKE KATI BARATH
O. T. (SPAGHETTIESSERIN), 2006
ÖL, ACRYLFUGENDICHTER, LACK AUF LEINWAND, 300 × 200 CM
© HEIKE KATI BARATH & VG BILD-KUNST BONN, 2024

Ursprünglich diente Essen vor allem dazu, den Körper mit allen benötigen Nähr-stoffen zu versorgen, um überleben zu können. Im Lauf vieler Jahrhunderte wurden Speisen immer vielfältiger und jede Gesellschaft entwickelte ihre eigene Esskultur. Essen ist Teil unserer kulturellen Identität, formt und festigt Gemeinschaften und ist seit jeher auch Inspirationsquelle für kreatives Schaffen. Denn die Tätigkeit des Kochens ist weit mehr ist als nur die Zubereitung von Nahrung.

„Essen" in der Kunst

Die künstlerische Auseinandersetzung mit dem Thema „Essen" reicht weit in die Kunstgeschichte zurück, jedoch kam es erst im 20. Jahrhundert mit den italienischen Futuristen in der bildenden Kunst zu dem Einsatz von realen Lebensmitteln. Seit den späten 1960er-Jahren beziehen Künstler wie Daniel Spoerri, Allen Ruppersberg oder Gordon Matta-Clark das Restaurant als einen Ort der Begegnung, der nicht nur körperliche, sondern auch geistige Nahrung anbietet, immer wieder in ihre künstlerischen Konzepte mit ein. Darüber hinaus wird die Ver- und Bearbeitung von Nahrungsmitteln für Künstler, wie beispielsweise Joseph Beuys, Dieter Roth oder Daniel Spoerri, vermehrt zum Bestandteil ihrer künstlerischen Arbeit.

Vielfältige Ausstellung

Die Ausstellung Delikatessen. Zwischen Kunst und Küche widmet sich den vielfältigen Schnittstellen zwischen Kunst und Küche. Das Spektrum der künstlerischen Auseinandersetzung ist vielfältig: Gesellschaftskritische Ansätze stehen neben humorvollen und verspielten Herangehensweisen. Die Bandbreite der verwendeten Medien reicht von Gemälden, Zeichnungen und Collagen über Fotografien, Videoarbeiten und Performance bis zu Objekten und ortsbezogenen Installationen, die speziell für die Ausstellung in der Kunsthalle Nürnberg entwickelt wurden.

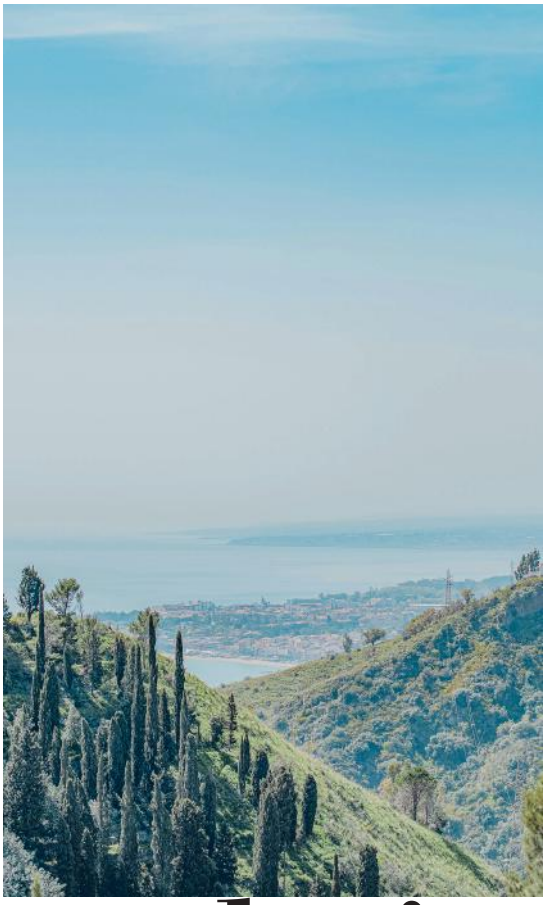
Weitere Informationen rund um die Ausstellung:

www.kunstkulturquartier.de/kunsthalle



MARTIN PARR, COMMON SENSE, 1995-99,
270 FOTOKOPIEN / JE 29,7 × 42 CM
COURTESY ROCKET GALLERY, LONDON
© MARTIN PARR / MAGNUM
FOTO: LUKAS PÜRMAYR







italiens faszinierende insel

und der schlüssel zu allem

„Italien ohne Sizilien macht gar kein Bild in der Seele: hier ist erst der Schlüssel zu allem", schrieb schon einst Johann Wolfgang von Goethe in seinem Werk „Italienische Reise". Ein Bericht, in dem der Dichter seine knapp zweijährige Reise durch Italien von September 1786 bis Mai 1788 beschreibt. Mit einem Segelschiff erreicht er Mitte 1787 Sizilien. Vier Wochen lang lässt Goethe sich treiben. Trinkt. Schreibt. Genießt. „Die Gartenfrüchte sind herrlich, besonders der Salat von Zartheit und Geschmack wie eine Milch. Das Öl, der Wein, alles sehr gut." Kulinarische Spuren hat Sizilien längst auch in unserer fränkischen Region hinterlassen.

Text Daniel Wickel

sizilien



Sizilien, die größte Insel im Mittelmeer, ist eine der vielfältigsten und historisch reichsten Regionen Italiens und liegt direkt vor dem „Zeh“ des italienischen Stiefels. Die 25.000 Quadratkilometer große Insel vereint antike Geschichte, spektakuläre Naturlandschaften und eine einzigartige Kultur, die seit Jahrhunderten Reisende – wie auch Goethe – aus aller Welt anzieht. Die Insel, nur durch die schmale Straße von Messina vom italienischen Festland getrennt, bietet eine beeindruckende Mischung aus griechischen Tempeln, römischen Mosaiken, arabischen Einflüssen und normannischer Architektur, die ihre außergewöhnliche Vergangenheit widerspiegelt. Siziliens Landschaft ist geprägt von einem Zusammenspiel aus Bergen, Ebenen und Küsten. Der Ätna, mit rund 3,5 Kilometern Europas höchster und aktivster Vulkan, dominiert die östliche Region und ist eine der Hauptattraktionen, seit 2013 ist er auf der Liste des Weltnaturerbes. Ein Aufstieg auf den Ätna bietet spektakuläre Aussichten und Einblicke in die vulkanische Aktivität, die über Jahrtausende das Leben und die Natur der Insel geprägt hat. Abseits des Vulkans warten Naturschönheiten wie die Küste von Taormina mit ihren malerischen Stränden und das Naturschutzgebiet Zingaro im Westen, das zu den schönsten Wandergebieten Italiens zählt.



Eis als Leidenschaft

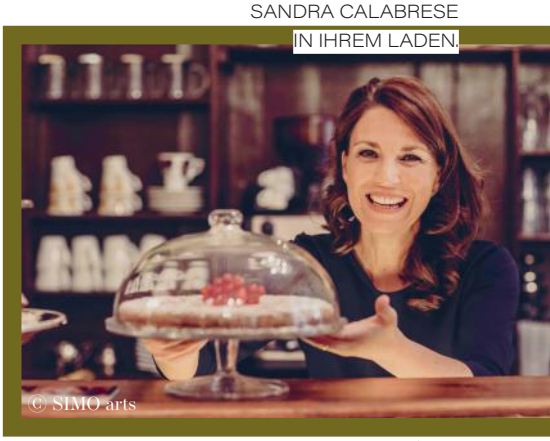
Sizilien ist seit Jahrtausenden ein Schmelztiegel der Kulturen. Die Griechen prägten die Insel mit eindrucksvollen Tempeln, die heute in Orten wie Agrigent im Tal der Tempel zu bewundern sind.

In Agrigent an der Südwestküste Siziliens ist bei Sandra Calabrese schon vor vielen Jahren die Liebe zum Eis aufgeblüht. Die italienisch-deutsche Inhaberin des Nürnberger Schokoladengeschäfts Chocolat und der Eisdiele Calabrese 54 hat die Sommer ihrer Kindheit mit der Suche nach dem besten Zitroneneis verbracht. „Auf dem Balkon meiner Nonna haben Oliven, Käse und Arancini, die knusprig frittierten gefüllten Reisbällchen, nie gefehlt. Beim Gedanken an die Vergangenheit kann ich direkt die frische Meeresluft riechen und das warme Abendlicht auf den Wangen spüren, als ob ich wieder dort bin“, erzählt Sandra und träumt sich direkt nach Sizilien. Vor zwanzig Jahren eröffnet sie während einer Schaffenskrise das Chocolat und führt den wunderschönen Laden zum Jubiläum. „Aber es ist das Eis, was wir am Herzen liegt“, so Sandra über ihre Leidenschaft. 2008 lässt sie sich von einem italienischen Gelatiere die Kunst der Eisproduktion zeigen. Seither hat sie eine ganz persönliche Rezeptur entwickelt, die sowohl das traditionelle Verfahren der Eisproduktion als auch eine eigene Note auf dem Eis hinterlässt. Am wichtigsten sind die Zutaten. Pistazien kommen aus Bronte, Haselnüsse aus dem Piemont und Fertigprodukte nicht in Frage. Neben den beiden Standorten nennt sie auch eine mobile Eistheke – einen Carrettino – ihr Eigen und versüßt Kindern und Erwachsenen auf Messen und Events die Zeit, hinterlässt mit dem Geschmack von sizilianischem Zitroneneis ihre Spuren.

> „ES IST DAS EIS, WAS MIR AM HERZEN LIEGT.“
>
> Sandra Calabrese

nuernbergchocolat
calabrese_eis

SANDRA CALABRESE IN IHREM LADEN.



Sizilianische Spezialitäten

Spuren hinterließen auch die Römer, Araber und Normannen auf Sizilien – besonders in der Architektur und Kunst der Städte Palermo und Syrakus. In der Antike war Syrakus über Jahrhunderte die größte und mächtigste Stadt Siziliens. Die knapp 120.000 Einwohner*innen an der Ostküste Siziliens dürfen sich das ganze Jahr über an den angenehmen Temperaturen erfreuen. Giovanni Pluchino, der Besitzer des Quo Vadis in Nürnberg Schoppershof, verbringt seine Sommer mit seiner Frau Giusi und der Familie in der alten Heimat und lässt sich inspirieren von den zahlreichen Köstlichkeiten. So findet sich auch die ein oder andere sizilianische Spezialität auf der Speisekarte. Vorspeisen, Salate, Pasta, Fisch, Fleisch, Pizzen – für jeden etwas dabei. Feinste Weine bei entspannter Atmosphäre. Außen sitzt man im verführerischen Vorgarten von Bäumen vor der Sonne geschützt und innen besticht das Restaurant durch rustikale Eleganz in hellen, gedeckten Farben. Der perfekte Ort für ein Geschäftsessen, ein Abendessen mit der Familie oder ein romantisches Essen bei Kerzenschein. Der absolute Geheimtipp sind die Spaghetti Carbonara – stehen nicht auf der Karte und die Carbonara ist eigentlich ein römisches Gericht – aber mit ganz viel Liebe gemacht. Wenn man Glück hat, bringt Giovanni nach dem Sommerurlaub die ein oder andere Leckerei aus Sizilien mit, so wie den cremigen Mandellikör, eine kulinarische Komposition aus Marzipan und Amaretto. Liebe geht durch den Magen.

quovadis_nuernberg



GIOVANNI PLUCHINO MIT SEINER EHEFRAU GIUSI.

”

WIR MACHEN ALLES MIT GANZ VIEL LIEBE UND DAS SCHMECKT MAN.

Giovanni Pluchino

”

BEI UNS GIBT ES TYPISCH SIZILIANISCHE SPEZIALITÄTEN.

Gianni Di Tommasi



GIANNI DI TOMMASI (M.) MIT SEINEN HEIMLICHEN CHEFINNEN.



sicily.fuerth

Gastfreundschaft pur

Die sizilianische Küche ist so facettenreich wie die Geschichte der Insel. Mit Einflüssen aus der arabischen, spanischen und griechischen Küche bietet sie eine Fülle an unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Die berühmte „Pasta alla Norma“ mit Auberginen und Ricotta oder die „Arancini“, frittierte Reisbällchen mit verschiedenen Füllungen, sind beliebte Spezialitäten. Auch die Süßspeisen, wie Cannoli oder die Mandeltorte „Cassata“, sind typisch sizilianisch. Die Sizilianer*innen sind für ihre Gastfreundschaft und Lebensfreude bekannt. Das Leben auf der Insel ist entspannt und stark von familiären Traditionen geprägt. Familiär geht es auch bei Familie Di Tommasi beim Sicily in der Fürther Innenstadt zu. Familienoberhaupt Gianni und seine drei heimlichen Chefinnen, seine Ehefrau und die beiden Töchter, betreiben seit über vier Jahren das wohl beste sizilianische Feinkostgeschäft in der Region. Bis zu seinem 14. Lebensjahr wächst Gianni tief im Süden Siziliens in dem spätbarocken Städtchen Scicli in der Provinz Ragusa auf. Heute empfängt der stets gutgelaunte Gastronom seine Gäste in tiefstem Fränkisch und preist sein einzigartiges sizilianisches Sortiment an. Weine, Spirituosen, Öl- und Essigspezialitäten, Pestos, Pasta, Wurst, Käse und natürlich jede Menge süßes Hüftgold. Lecker frittierte Arancini und knusprige Pinsas, gefüllte Cannoli und verschiedene Cornetti sowie gut gemischte Spritzgetränke führen häufig zu einem mehrstündigen Kurztrip in die kulinarischen Welten Siziliens. Im Winter lockt dann auch noch selbstgemachter Glühwein zum Aufwärmen auf die Außenterrasse. Auch Goethe wusste schon „Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken“ und hätte sicher seine Freude an den opulenten Köstlichkeiten der sizilianischen Küche mitten in Fürth und Nürnberg gehabt.

ANZEIGE

Reise ERleben
einfach einzigartig

Mit dem Schiff zu den Bären

Bären erleben und bewundern geht ganz einfach: Die Franken gehen mal kurz in den Nürnberger Tiergarten und statten dort den Eisbären einen Besuch ab. Wer's aber authentischer mag, sucht die Bären idealerweise in deren Heimat auf: Die „HX Hurtigruten Expeditions" bieten eine spannende Adventure-Tour mit dem Schiff nach Alaska und Kanada. Zu finden ist diese außergewöhnliche Expeditionsreise jetzt beim Erlanger Reisebüro „ReiseERleben". Lysann Stützner und ihr Team machen ihrem Namen als kreative ReiseDesignerinnen aus Leidenschaft wieder alle Ehre und erfüllen damit die Urlaubsträume anspruchsvoller Weltentdecker.





Alaska ist das Land der Bären, denn alle Arten nordamerikanischer Bären sind hier zu finden: Grizzly-, Braun- und Schwarzbären. Und ganz im Norden ziehen die Eisbären umher. In den Küstengebieten ist der Braunbär weit verbreitet, der im Inland als Grizzlybär bezeichnet wird. Grizzlybären sind deutlich durch ihren muskulösen Buckel zu erkennen, der ihnen unglaubliche Kraft verleiht. Grizzlys können richtig groß werden und ein beachtliches Gewicht zwischen 360 und 540 Kilo erreichen.

Faszinierende Landschaften

Alaska ist also der perfekte Ort für ein derartiges Abenteuer. Es ist ein Land der endlosen Wildnis, aber überraschend zugänglich – besonders, wenn man mit dem Schiff hierherkommt. „Wir bewegen uns generell abseits der ausgetretenen Pfade und besuchen die entlegensten Orte. Alaska ist nicht nur berühmt für seine atemberaubende Mischung aus beeindruckenden Felsklippen, Eisbergen, Gletschern und tiefen Wäldern – sondern vor allem eben auch für die Tierwelt in dieser Region", erklären die Expeditions-Experten. Auf einer Expeditions-Seereise mit Hurtigruten können die Gäste von Deck aus auch Wale wie Orcas und Buckelwale beobachten und ihnen manchmal sogar aus allernächster Nähe vom Kajak aus begegnen. Elche und Karibus, Pelzrobben, Albatrosse, Papageitaucher und Adler sind weitere typische ‚Sehenswürdigkeiten', die interessierte Tierfreunde hier entdecken können.



Bilder: © Oscar Farrera / Hurtigruten

Entdecken können die Hurtigruten-Schiffspassagiere neben der fantastischen Tierwelt natürlich auch die wilde Schönheit der Pazifikküste in der Beringsee mit ihren spektakulären Fjorden und Inseln sowie malerische Ortschaften und geschichtsträchtige Städtchen samt einheimischen Angehörigen der indigenen Kulturen. Einfach eine Schatzreise der ganz besonderen Art mit dem Schiff von Alaska nach Kanada, eine nachhaltige Seereise auf einem modernen Hybrid-Expeditionsschiff, veranstaltet von Expeditions-Experten mit 130-jähriger Erfahrung.





Philip Kohler und
Lysann Stützner

ReiseERleben • Konrad-Zuse-Straße 22 • 91052 Erlangen
09131 9703855 • www.reiseerleben.de



fjp_photograph

Der heute 39-Jährige Fotograf Florian Röder ist geboren und aufgewachsen in den Straßen von Nürnberg. Vor rund 13 Jahren entdeckte er seine Leidenschaft für die Fotografie. Alles begann mit einer kleinen Canon 550D. Seine Reise ist getrieben von der Faszination, wie Bilder entstehen, und dem Wunsch, diese Momente selbst festzuhalten. Sein Handwerk hat er seitdem stetig weiterentwickelt und seine eigene visuelle Sprache gefunden.

Interview Daniel Wickel
Bilder Florian Röder

Dein liebster Fotospot?

Ein dunkler Raum, durchflutet von Neon- und Kunstlicht, begleitet von harten elektronischen Beats, etwas Nebel und einer intensiven Atmosphäre – das ist die Umgebung, in der ich mich fotografisch am wohlsten fühle. Dieser Vibe erinnert stark an eine Disco oder einen Rave, und genau diese Stimmung spiegelt sich auch in meiner Arbeit wider.

Wo trifft man dich privat?

Privat lebe ich inzwischen nicht mehr in Nürnberg, da meine Frau und ich Ende 2023 nach Spalt gezogen sind, um näher an der Natur zu sein und mehr Ruhe in unser Leben zu bringen. Trotzdem zieht es mich regelmäßig nach Nürnberg, vor allem zum Nürnberger Fotostammtisch, der jeden ersten Mittwoch im Monat in der Australian Bar stattfindet.

Der am häufigsten fotografierter Spot in Nürnberg oder der Region?

Der Augustinerhof ist für mich einer der besten Fotospots. Hier habe ich bereits zahlreiche Projekte umgesetzt – von Hochzeiten über Breakdance-Aufnahmen bis hin zu Fotowalks, alles war schon dabei, inklusive des dazugehörigen Parkhauses, das ebenfalls tolle Motive bietet.

Was inspiriert dich persönlich?

Menschen sind für mich die größte Inspiration – sobald ich jemanden sehe, entsteht sofort ein passendes Szenario in meinem Kopf. Raves und Techno-Partys kommen meiner fotografischen Vision am nächsten und sind daher eine große Inspirationsquelle.

Was den Look meiner Fotografie betrifft, haben mich Filme wie „Blade Runner 2049“, „Mad Max: Fury Road“ und „Ready Player One“ stark beeinflusst.

Wenn du nicht fotografierst, was machst du dann?

Als Technik- und Gaming-Nerd verbringe ich viel Zeit am PC, immer auf der Suche nach neuen Gadgets für meine Fotografie oder abgetaucht in die virtuelle Welt des Gamings. Zum Ausgleich genieße ich die Natur, erkunde die Wälder der Region – entweder mit dem Rad oder zu Fuß, um Inspiration zu tanken und abzuschalten.

Wie würdest du deinen Fotostil beschreiben?

Ich sage oft, dass ich bunte Fotos von Menschen mache, was zwar stimmt, aber es geht weit darüber hinaus. Meine Werke sind vielmehr Neon- und Future-Portraits, die mit einem Hauch von Cyberpunk und dem pulsierenden Vibe eines Raves durchzogen sind. Diese Mischung aus lebendigen Farben und dynamischen Lichteffekten schafft eine Atmosphäre voller Energie und Sinnlichkeit, die den Charakter der abgebildeten Personen einfängt und sie gleichzeitig in eine aufregende, futuristische Dimension entführt. Jedes Bild erzählt eine Geschichte, die sowohl das Kopfkino anregt, als auch die verführerische Anziehungskraft des Moments festhält, sodass die Betrachtenden nicht anders können, als sich von der visuellen Magie mitreißen zu lassen.

Dein (Lebens-)motto?

„Das Leben ist schön!“ – Dieser Satz hat mich tief geprägt, da er das Lebensmotto meiner damaligen Freundin und Fotografin Sabine Sailer war. Leider hat Sabine ihren Kampf gegen den Krebs im Jahr 2019 verloren, doch ihre Worte begleiten mich bis heute.

Du bist frisch verheiratet. Wer durfte deine Hochzeit fotografieren?

Wir wurden von unseren Freunden Felix und Philip als Foto- und Videografen begleitet. Die beiden wurden zudem von Emma unterstützt und haben als Trio den perfekten Mix aus Emotion, Dokumentation und das Feiern mit den Gästen und dem Brautpaar auf der Hochzeit gerockt.



MIT EINER MISCHUNG AUS LEBENDIGEN FARBEN UND DYNAMISCHEN LICHTEFFEKTEN SCHAFFT FLORIAN RÖDER IN SEINEN BILDERN EINE ATMOSPHÄRE VOLLER ENERGIE UND SINNLICHKEIT, DIE DEN CHARAKTER DER ABGEBILDETEN PERSONEN EINFÄNGT UND SIE GLEICHZEITIG IN EINE AUFREGENDE, FUTURISTISCHE DIMENSION ENTFÜHRT.

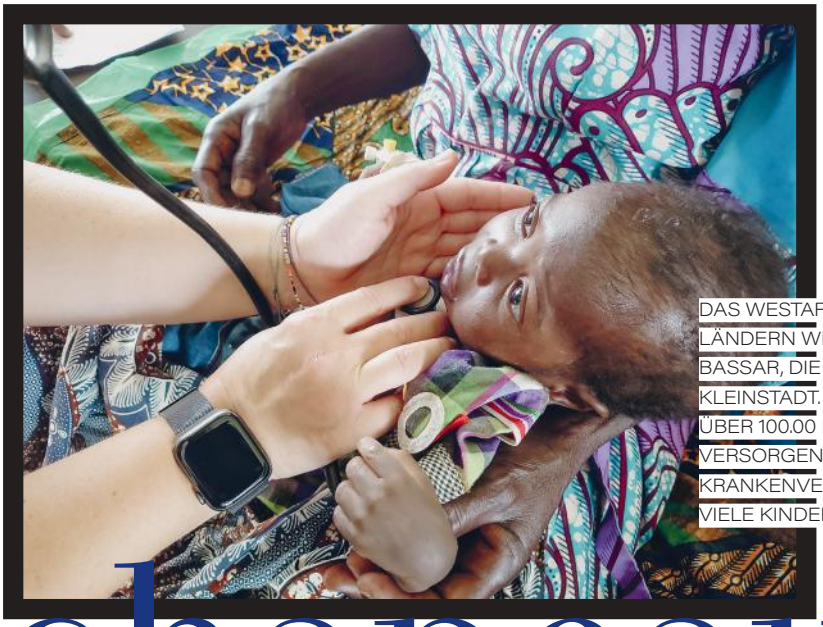




DER AUGUSTINERHOF IN DER NÜRNBERGER INNENSTADT IST FÜR FLORIAN DER BESTE FOTOSPOT IN DER STADT. BEIDE MOTIVE SIND DORT ODER IM DAZUGEHÖRIGEN PARKHAUS (BILD RECHTS) ENTSTANDEN.



Souvenir



chapeau! rettet bassar!

Die Welt ein bisschen besser machen – Nürnberger Verein fördert Gesundheit, Bildung und Umweltschutz in Togo.

DAS WESTAFRIKANISCHE TOGO ZÄHLT ZU DEN ÄRMSTEN LÄNDERN WELTWEIT. 25.000 EINWOHNER*INNEN ZÄHLT BASSAR, DIE IM NORDEN VON TOGO LIEGENDE KLEINSTADT. DAS EINZIGE KRANKENHAUS VOR ORT MUSS ÜBER 100.00 MENSCHEN AUS DER REGION MEDIZINISCH VERSORGEN. DIE MEISTEN VON IHNEN BESITZEN KEINE KRANKENVERSICHERUNG. JEDES JAHR WERDEN DORT VIELE KINDER GEBOREN, DIE ARBEITSLOSIGKEIT IST HOCH.

fi_bassar.e.v.

Text Ulrike Schneider
Bilder Fi Bassar e. V. / Klinikum Nürnberg

Seit über 12 Jahren engagiert sich der Verein Fi Bassar e. V. für die medizinische Versorgung und die Bildung vor allem junger Menschen.

Rali Guemedji, gebürtige Togolesin und Krankenpflegerin am Klinikum Nord, gründete mit Kolleg*innen den Verein. Sie schaffte es dank Spenden von Einzelpersonen und Institutionen, aber vor allem mit ehrenamtlich arbeitenden medizinischen und technisch ausgebildeten Teams vor Ort viel zu bewirken: medizinische Hilfe am Hôpital de Bassar, Unterstützung von Waisenhaus und Grundschule, Ausbau des Berufsschulzentrums mit Integration besonders von Mädchen, Verbesserung von Müllbeseitigung, Solaranlage und Wasserversorgung, Ausbildungspartnerschaften und vieles mehr.

Bei allen Projekten ist Fi Bassar vor Ort besonders „Hilfe zur Selbsthilfe und Nachhaltigkeit“ wichtig.



DAS FOTO ZEIGT DIE TOGOISCHEN FRAUENORGANISATIONS VERTRETERINNEN BEI IHREM BESUCH AUF DEM CAMPUS NORD DES KLINIKUMS MIT BEGLEITERINNEN AUS DEM RATHAUS UND RALI GUEMEDJI (3 V. L.) VON FI BASSAR.

2017 wurde die Klinikpartnerschaft zwischen dem Klinikum Nord und dem Hôpital de Bassar gegründet. Es gab immer wieder unentgeltliche ärztliche Hilfe durch Operationen, Spenden von notwendigem Material bis hin zu einem Rettungswagen. Das Personal vor Ort und Hospitant*innen aus Bassar wurden im Klinikum geschult.

Das neueste Projekt, eine Kinderklinik in Bassar, steht gerade vor ihrer Vollendung. Dank der unentgeltlichen Planung von einem Nürnberger Architekturbüro konnte Ende 2023 der Grundstein gelegt werden. Durch den persönlichen Einsatz von Ärzt*innen und Pflegepersonal aus Nürnberg, Lieferung von gespendeter notwendiger Einrichtung und Geräten und natürlich dank tatkräftiger Unterstützung durch viele Menschen vor Ort kann die Klinik bald eröffnen.

Durch die Kombination von Bildungsprojekten und Gesundheitsversorgung trägt Fi Bassar e. V. maßgeblich zur langfristigen Verbesserung der Lebensqualität in Bassar bei. Wenn du noch mehr wissen willst, sind Filme der Medienwerkstatt Franken und des BR/“Frankenschau Aktuell“ zu sehen, weitere Informationen findest du auf der Website des Vereins unter:

www.fibassar.de

spendenkonto

Fi Bassar

Fi Bassar e. V.

Bank für Sozialwirtschaft

IBAN DE88 3702 0500 0009 8165 00

Gemeinnützig nach Nr. 2 Anlage 7 EStG. Bei Überweisungen ab einem Betrag von 300 € mit Angabe Ihrer Adresse erhalten Sie von uns unaufgefordert innerhalb eines Monats eine Spendenquittung. Unterhalb dieses Betrages gilt auch der Überweisungsbeleg als Spendennachweis.

VR Benefizkonzert mit den Nürnberger Symphonikern

21.01.2025
Beginn: 19 Uhr
Heinrich-Lades-Halle, Erlangen



Von der Donau an die Spree
Wiener Schmäh und Berliner Luft

Die Nürnberger Symphoniker unter der Leitung von Jan Michael Horstmann lassen die Wiener und Berliner Operette wieder aufleben. Mit guter Laune und Schwung, mit Wiener Schmäh und Berliner Luft. Genießen Sie Musik von Siegried Translateur, Johann Strauß, Ralph Benatzky, Paul Linke und vielen mehr!

Programm: vr-teilhaberbank.de/benefizkonzert2025

Solistin: Kinga Dobay
Dirigent und Moderation: Jan Michael Horstmann

Kartenkategorien:

Für VR-Teilhaber	1. Kategorie: 40 Euro | 2. Kategorie: 35 Euro
Für Kunden und Interessierte	1. Kategorie: 45 Euro | 2. Kategorie: 40 Euro

Wählen Sie selbst Ihre Wunschplätze online: **www.vr-teilhaberbank.de/benefizkonzert2025**
Beim Bestellvorgang unterstützt Sie gerne das Serviceteam Ihrer Filiale und unser Kundendialogcenter: 0911 2370-0 | 09131 781-0 | 09161 881-0

VR Bank Metropolregion Nürnberg eG



LOCATION SCOUTING AUF MALLORCA FÜR DAS SPÉCIAL IN DER NÄCHSTEN AUSGABE IM SOMMER 2025.



digestif

Wir verabschieden uns gedanklich schon mal in den Süden. Nach Spanien. Mallorca. Mandelblüte und 15 Grad statt Eiskristalle auf der Windschutzscheibe. Fünf Wochen auf der größten Insel der Balearen. Nächstes Mal also keine Stadt als Spécial, sondern das 17. Bundesland.

Und endlich eine Frau auf dem Cover. So viel sei schon mal verraten.

UNSERE NÄCHSTE AUSGABE ERSCHEINT IM MAI 2025.

Für redaktionelle Themenvorschläge, Anregungen oder Feedback schickt uns gerne eine E-Mail an **info@flanear.de** oder schreibt uns auf Instagram.

impressum

MIX
Papier | Fördert gute Waldnutzung
FSC® C014803

Nº 2 | Winter 2024
Auflage ca. 5.000 Exemplare

HERAUSGEBERIN UND VERLAG

flânear

flânear GbR AGENTUR | MAGAZIN | VERLAG
Magdalena Kick und Daniel Wickel
Siebmacherstraße 33 | 90489 Nürnberg

E-Mail: info@flanear.de
Telefon: 0911 99914848

Redaktionsleitung (V. I. S. D. P.)
Magdalena Kick, Daniel Wickel

Layout, Design, Reinzeichnung Magdalena Kick

Anzeigen und Kooperationen Daniel Wickel

Titelshooting Grischa Jäger

Freie Redaktion Till Ochner, Ulrike Schneider

Lektorat Lisa Lindner

Illustrationen Carolina Alexeiciuc

Ligatur Schriftzug Hannah Rabenstein

Layoutkonzept Magdalena Kick, Sabrina Oehme

Druckerei
Sattler Premium Print GmbH | Bad Oeynhausen

Website www.flanear.de

Instagram @flanear_agentur_magazin_verlag

Bildnachweise Unsplash
S. 170/171: Serena Repice Lentini, Launde Morel und Regos Kornyei

Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen wird keine Haftung übernommen. Die Redaktion ist nicht für die im Magazin veröffentlichte Querverweise verantwortlich. Alle Angaben erfolgen nach bestem Wissen, aber ohne Gewähr. Mit Namen gekennzeichnete Artikel geben die Meinung des Verfassers wieder, nicht die der Redaktion. Vervielfältigung, Speicherung und Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung der Herausgeberin. Die Übernahme von Artikeln in gewerbliche Pressespiegel bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Herausgeberin. Der Export des Magazins und sein Vertrieb sind nur nach schriftlicher Genehmigung der Herausgeberin gestattet.

© flânaer 2024 | www.flanear.de



KARRIERE START

FRÜHJAHR
21. März 2025
Buchungsschluss 28. Februar

ZUM FLIPBOOK

flânear

SOMMER
23. Mai 2025
Buchungsschluss 2. Mai

ZUM FLIPBOOK



flânear
AGENTUR | MAGAZIN | VERLAG

info@flanear.de | www.flanear.de | 0911 999 148 48



Grand Repos & Ottoman
Antonio Citterio, 2011

vitra.

Wir schenken Ihnen den Ottoman beim Kauf eines Repos oder Grand Repos*

dörfler

internationale wohnkultur
auf 4 etagen in erlangen
friedrichstr. 5 | parkhaus henkestraße
doerfler.de | vitra@doerfler.de

*Das Angebot ist gültig vom 1. November 2024 bis zum 31. Januar 2025.
Ottoman oder Panchina werden in der gleichen Konfiguration wie der Sessel geliefert.