

Das Magazin für Kunst, Kultur & Lebensart. HERBST/WINTER 09/10

JUBILÄUMSAUSGABE  
75 JAHRE GISY

# GISY

## MODE & SCHÖNHEIT

SCHUH- UND FASHIONTRENDS FÜR HERBST UND WINTER

## KUNST & KULTUR

INTERVIEW: TV-KOCH TIM MÄLZER

## LUST & LEBENSART

DORF DER HUNDERTJÄHRIGEN: CAMPODIMELE

## GENUSS & REISEN

WINTERTIPP: ANDORRA

[www.gisy-schuhe.de](http://www.gisy-schuhe.de)

MEIN  
NIEDERSACHSEN.  
MEIN SENDER.  
MEINE HITS.

Hit-Radio  
antenne  
NIEDERSACHSEN

## EDITORIAL

GISY MAGAZIN – Neueste Trends im Herbst/Winter 2009/10



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

„warum in die Ferne schweifen“ gilt nicht nur für unser schönes Hannover sondern auch für GISY. Denn dieser Herbst und Winter bietet viele Entdeckungsreisen:

Erleben Sie unsere neue Herbst/Wintermode. Mehr als Design zählen in der kälteren Jahreszeit die neuen „Reinheitsgebote“ Qualität und Authentizität. Bei den Damen bleibt der Stiefel ohne Frage das wichtigste Modell. Verrundete Formen, breitere Leisten sorgen für Komfort. Besonders angesagt: derbe Western- und Bikerboots, dazu sinnliche Ankle Boots und feminine Pumps. Schnürmodelle versprühen nostalgisches Flair passend zu angesagten Brit-Chic Look.

Und was dürfen die Herren der Schöpfung erwarten. Eleganz und Sportlichkeit sind durchweg die Attribute des männlichen Auftritts. Die neuen Sneaker sind sowohl Freizeit- als auch businessstauglich mit weichen Ledern und flexiblen Böden.

Elegante Chelsea-Boots sind das modische must-have der Männer in diesem Winter.

In dieser Ausgabe möchten wir sie erneut inspirieren, die „kleinen“ großen Freuden des Lebens in vollen Zügen zu genießen. Unsere bunte Partnerwelt vom Sprengelmuseum bis zum Jazzclub Hannover lädt sie dazu ein. Die GISY Card bietet Ihnen dabei viele Vorteile aus der Welt der Kunst, Kultur und Lebensart.

Übrigens, verpassen sie nicht den Höhepunkt des Jubiläumsjahres 2009. Ende November endet unser Gewinnspiel mit der großen Verlosung eines Toyota iQ, einer Wellnessreise, eines hochwertigen Hotelgutscheins und vieler weiterer hochwertiger Gewinne. Teilnahmekarten liegen im Schuhhaus GISY aus. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Viel Freude beim Lesen unserer Jubiläumsausgabe.

Herzlichst Ihr

Michael Schenkemeyer



Die Profis von Hannover 96 tragen Joop Schuhe – überreicht vom Schuhhaus GISY. Karim Haggui, Michael Schenkemeyer, Christian Schulz (v.l.n.r.)



INHALT **GISY MAGAZIN** Herbst/Winter 2009/10

|                  |                                                                                                                          |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| IN JEDEM HEFT    | 03 Editorial – Neueste Trends<br>04 Impressum                                                                            |
| ALLES GISY       | 06 Aktionskalender Herbst/Winter 09/10<br>08 GISY Schuhe – Erfolgsgeschichte Teil 2                                      |
| MODE & SCHÖNHEIT | 12 Labelporträt: Fiorentini + Baker<br>16 GISY Mode Herbst/Winter 09/10                                                  |
| KUNST & KULTUR   | 30 Chateau Hotels-NL                                                                                                     |
| PARTNERWELT      | 34 Neues und Veranstaltungen<br>38 GISY Listening: Aeroclub                                                              |
| LUST & LEBENSART | 40 Alle Wetter die richtige Lederpflege<br>42 Kultschuhe der Mode: UGGS<br>44 Dorf der Hundertjährigen: Campodimele      |
| GENUSS & REISEN  | 48 Weinzeit in der Pfalz<br>52 Interview: Tim Mälzer<br>58 Städtetrip: Antwerpen, Brügge, Gent<br>60 Wintertipp: Andorra |

**IMPRESSUM**  
**Herausgeber:** GISY GmbH & Co. KG  
Georgstraße 27–29 | 30159 Hannover  
Telefon (0511) 3 60 90-0 | Fax (0511) 3 60 90-44  
www.gisy-schuhe.de  
**Idee & Konzept:** REMMBRAND.  
Stefan Remmert | Atelier für Konzeption und Werbung | www.remmbrand.de  
**Chefredaktion:** Stefan Remmert (V.i.S.d.P.)  
**Cover:** Fotograf: Jens Anders | www.jens-anders.com | Assistenten: Lars Kaletta, Isabelle Castera | Model: Jana Schmitz (M4-Models) | Hair/Make-Up & Styling: Anna-Marina Fuhr  
**Schuhfotos:** Drive GmbH & Co. KG | www.drive.eu  
**Autoren:** Helge Neumann, Stefan Remmert, Katharina Sieckmann  
**Art Direktion:** Gregor Hüttner  
**Layout & Bildbearbeitung:** Gregor Hüttner, Pauline Bröcher  
**Anzeigen:** Michael Schenkemeyer, Stefan Remmert  
**Das Magazin für Kunst, Kultur und Lebensart** erscheint halbjährlich in Hannover und wird den GISY-Cart-Inhabern postalisch zugestellt.  
*Es gilt die Anzeigenpreisliste Herbst/Winter 2009/10. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.*



My  
MyLife.  
Way.

Wir gratulieren  
unserem Partner

**GISY**  
S C H U H E  
HANNOVER

herzlich zum Jubiläum  
und freuen uns auf  
weitere Jahre der guten  
Zusammenarbeit!

**LLOYD**  
GERMANY



# GISY IM HERBST & WINTER

## DAS SOLLTEN SIE NICHT VERPASSEN

Diese und weitere Termine gibt's immer auch brandaktuell unter [www.gisy-schuhe.de](http://www.gisy-schuhe.de):

Fotos: SXC.HU, MONIKA PROBST, JAMES YOUNG, KARSTEN KOCH, PAULINE BRÖCHER, SUSAN ZWANZIG, PROMO



### VERKAUFSOFFENE SONNTAGE

Immer mal wieder Sonntag:  
Am **04.Oktober** und am **08. November** heißen wir Sie herzlich willkommen im Schuhhaus GISY. Wir haben an diesen verkausoffenen Sonntagen geöffnet von 13.00 bis 18.00 Uhr.



### MOONLIGHTSHOPPING

Schlendern sie am **04. September** durch die Nacht. Hannovers Geschäfte öffnen bis 24.00 Uhr. Das Schuhhaus GISY ist mit dabei und erwartet sie zu späterer Stunde. Freuen Sie sich auf einen besonderen Abend.



### 75 JAHRE SCHUHHAUS GISY – WIR FEIERN AM 21. NOVEMBER!

Wir verlosen den Hauptgewinn, einen **Toyota iQ**, und viele weitere hochwertige Gewinne unseres großen Gewinnspiels (Foto links oben). Die Gewinner werden von **Hannover 96 Profis** gezogen.

**Hit Radio Antenne Niedersachsen** präsentiert sich mit seiner Showbühne. Durch den Tag moderiert Ludger Abeln, bekannt aus dem NDR. Erleben sie live die Gitarrenpop-Band **Aeroclub** aus Hildesheim und Berlin, u. a. Sieger bei Radio ffn New Sensation 2003 (Foto links unten).

Viele kleine Gewinne warten beim Glücksraddrehen auf möglichst viele Kinder.

### KULT UND KLASSE

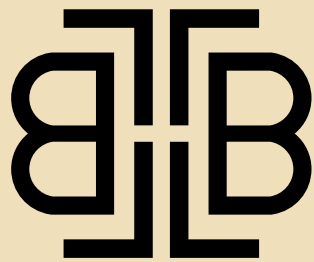
Die spanische Kultmarke **El Naturalista** gibt sich die Ehre vom **31.08. bis 05.09.** im Schuhhaus GISY. Sie sind herzlich eingeladen zu Rioja und spanischen Köstlichkeiten.

**Gant** zeigt seine Klasse vom **28.09 bis 04.10.** im Schuhhaus GISY. Kaufen Sie in dieser Zeit zwei Paar Schuhe; im Schuhhaus erhalten Sie ein Original Gant Poloshirt gratis dazu.

„Form follows function“: Leisten der Marke **Nico** sind von besonderer Verarbeitungsqualität und erhalten die Form ihrer Schuhe. Vom **31.08. bis 05.09.** präsentiert sich die Marke bei GISY. Unser Schmankerl für Sie: Beim Kauf von 3 Paar Leisten erhalten sie das preisgünstigste gratis.

Gönnen Sie ihren Füßen was Gutes. In der **Bergal** Woche vom **07.09. bis 12.09.** können Sie beim Kauf von 3 Paar Einlegesohlen das preisgünstigste Paar gratis dazu erhalten.





LORENZO BANFI



GISY Anfang der 70er Jahre: „mode-musik-go-in“ im Laden und auf der Georgstraße (l.), „die Qual der Wahl“ (m.) und eine Stiefelprobe in der Handtasche und Gürtelboutique (r.)

# GISY SCHUHE

## ERFOLGSGESCHICHTE TEIL 2

Das Schuhhaus GISY ist längst ein gutes Stück Hannover geworden. Seit 75 Jahren kauft man in der Landeshauptstadt Schuhe bei GISY.

Text: STEFAN REMMERT | Fotos: ARCHIV / BERND GISY

Das Schuhhaus GISY ist längst ein gutes Stück Hannover geworden. Seit 75 Jahren kauft man in der Landeshauptstadt Schuhe bei GISY.

Gegründet wurde das Schuhhaus von Helene und Gerhard Gisy. Zwei Berliner kamen nach Hannover und gründeten 1934 das Geschäft in Hannover. Wir berichteten in der letzten Ausgabe davon. Als die beiden Gründer in den 70er Jahren immer mehr die Geschicke des Geschäftes in die Hände Ihres Sohnes Bernd legten, begann eine neue Ära ohne die alten Grundwerte aufzugeben.

Bernd Gisy erweiterte das Schuhsortiment um viele neue Fabrikate und Designs vorzugsweise aus dem Land, wo die Zitronen blühen. Neue Namen und Labels traten ins Rampenlicht. Man musste nicht länger über den Brenner reisen, um italienische Schuhe zu tragen, man konnte sie nun im Schuhhaus GISY erwerben. Andere Hersteller aus dem Süden Europas kamen hinzu. Ein Trend, der aus dem aktuellen Mar-

kenbild gar nicht mehr wegzudenken ist.

Auch die Liebe von Bernd Gisy zur Kunst und Kultur prägten diese Jahre. Originale von namhaften Künstlern schmückten die Wände des Hauses und Plakate luden zu Kunstausstellungen und Vernissagen ein. Es war nur die logische Konsequenz, dass auch heute das Schuhhaus mit seiner GISY Card und seinen Aktivitäten die Nähe zur Kultur sucht.

„Das höchste, erreichbare Glück des Menschen ist seine Zufriedenheit.“

Helene Gisy

Mit der GISY Card erleben die Kundinnen und Kunden des Schuhhauses Kunst, Kultur und Lebensart in Hannover. Die Partner des Schuhhauses, darunter das Sprengelmuseum, Museum August Kestner, GOP Variete Hannover, Jazz Club Hannover und viele an-

dere bieten den Card Inhabern attraktive Vorteile und Preisnachlässe. Die GISY Card erhalten Sie im Schuhhaus GISY und unter [www.gisy-schuhe.de](http://www.gisy-schuhe.de).

Bernd Gisys Liebe zu Italien und zum Süden war so groß, dass er Ende der 90er Jahre das Castello Origiale nahe Siena in der Toskana erwarb. Bis zum jetzigen Zeitpunkt können dort Urlauber wohnen und seinen Wein genießen. Auch hier haben GISY Card Inhaber Vorteile. Mit der GISY Card müssen bei einer Buchung von 7 Nächten lediglich 5 Nächte bezahlt werden.

Das Schuhhaus entwickelt sich stets weiter. Im Zeitalter des Internets können heute Schuhe rund um die Uhr unter [www.gisy-schuhe.de](http://www.gisy-schuhe.de) bestellt werden.

Das Sortiment im Online Shop bietet die gleiche hochwertige Ware wie im klassischen Geschäft in der Georgstraße. Mittlerweile wird dieser Service von vielen Kundinnen und Kunden bundesweit genutzt.

**Auch für die nächsten 75 Jahre steht eines fest: Schuhe kauft man bei GISY!**



### KOLUMNE

Stefan Remmert  
Chefredakteur  
GISY Magazin

# Schuhe & Kartoffeln

Immer zu besonderen Festtagen oder Anlässen wurden sie unter dem Chaiselongue in der Küche hervorgeholt – Opas Schuhe, spitz geformt mit kleinen der Fußatmung dienenden Löchern versehen. Sie waren frisch geputzt beinahe neu anmutend trotz des hohen Alters von über 15 Jahren.

Ich war klein, vielleicht 5 Jahre alt und beobachtete, mit welcher Ruhe und Hingabe mein Opa diese Schuhe anzog und seinen Fuß mit der Hilfe eines hornfarbenen Schuhlöffels in den Schuh schlüpfen ließ. Er hatte Zeit, wir hatten Zeit; der einzige Termin, der an solchen Tagen lockte, war das Mittagessen – stets um zwölf. Omas Kartoffeln dufteten wie Opas Schuhe, alles in der Küche und alles verströmte Gemütlichkeit und Geborgenheit. Die Vorbereitung dieses Küchenerlebnisses spielte sich im Keller ab. Dort putzten wir die Schuhe und schälten die Kartoffeln direkt am Fenster, das ein wenig Licht in den Raum ließ. Ich stand da und bewunderte Opa. Er stand da und schwärmte von den Kartoffeln und vom Leder. Zusammen hatten wir alle Zeit der Welt.



## Warm-up für kalte Tage!

### Thermo Tec Einlegesohle

- Mehrfach-Isolierung durch Fell und Aluminium
- besonders weich und flauschig
- Aktivkohle stoppt Fußgeruch
- erhältlich im guten Schuhfachhandel



INFOS UNTER [www.bergal.de](http://www.bergal.de)

# WIE NEU – NUR SCHÖNER



„Wir haben alle Möbelstoffe, die Ihr Herz begehrt. Gönnen Sie Ihrem Schmuckstück ein zweites Leben.“

Bodo Nährer GmbH | Marie-Curie-Straße 38 | 30966 Hemmingen  
Telefon (0511) 36 35 35 | [www.moebelstoff-naehrer.de](http://www.moebelstoff-naehrer.de)



KONSTANTIN STARKE  
Artikel-Nr. 151099  
175 €



RALPH HARRISON  
Artikel-Nr. 126652  
120 €



PRETTY BALLERINAS  
Artikel-Nr. 139245  
150 €



KONSTANTIN STARKE  
Artikel-Nr. 150999  
220 €



GUESS  
Artikel-Nr. 131866  
190 €



MIEZKO  
Artikel-Nr. 142177  
130 €



RALPH HARRISON  
Artikel-Nr. 126664  
125 €

**Reinheitsgebote.**  
Authenzität und Qualität.  
Sexappeal und Eleganz. Unter-  
schiedliches in perfekter  
Symbiose. Freuen Sie sich auf  
einen „heissen“ Herbst und  
Winter bei GISY!



KENNEL & SCHMENDER  
Artikel-Nr. 136864  
180 €



MARIPE  
Artikel-Nr. 139579  
125 €



KONSTANTIN STARKE  
Artikel-Nr. 131453  
150 €



BIKKEMBERGS  
Artikel-Nr. 144678  
240 €



FIORENTINI & BAKER  
Artikel-Nr. 142588  
395 €



UGG AUSTRALIA  
Artikel-Nr. 949310  
240 €



BUFFALO  
Artikel-Nr. 141975  
79,95 €



RALPH HARRISON  
Artikel-Nr. 151506  
99,95 €



PETER KAISER  
Artikel-Nr. 151977  
125 €



MOMA  
Artikel-Nr. 138435  
385 €



LA MARTINA  
Artikel-Nr. 140235  
400 €



MARIPE  
Artikel-Nr. 132722  
240 €



KENNEL & SCHMENDER  
Artikel-Nr. 137182  
145 €



BUFFALO  
Artikel-Nr. 141951  
79,95 €



KENNEL & SCHMENDER  
Artikel-Nr. 136979  
130 €

# HOLLYWOOD TRÄGT SIE. FIORENTINI & BAKER

Fiorentini & Baker ist eines der angesagtesten Label der Saison.

Text: HELGE NEUMANN | Fotos: JAMES YOUNG



FIORENTINI + BAKER

Lässige Stiefel sind im Winter unverzichtbar.



Das außergewöhnliche Design macht den Reiz von Fiorentini + Baker aus.

Gesichtet wurden die Modelle der italienischen Marke an den Füßen von Rihanna, Jessica Alba, Kate Beckinsale bis hinzu Kate Moss. Vor allem die Stiefel haben einfach Starqualitäten. Das GISEY-Magazin stellt Fiorentini & Baker vor. Celebrities lieben Fiorentini & Baker und das nicht ohne Grund. Es werden nur edle und hochqualitative Materialien verwendet, um diese Unikate herzustellen. Die Schuhe strahlen außerdem einen authentischen Vintage-Look aus, der in der kommenden Herbst/Winter-Saison besonders angesagt ist. Hinter der Marke stecken der italienische Designer Giampaolo Fiorentini und die Engländerin Deborah Baker, die nach eigener Aussage ursprünglich „auf der Jagd nach Männern“ nach Italien gekommen war. Sie war es auch, die in den 80er-Jahren den Entschluss fasste, eine eigene Marke aus der Taufe zu heben. Wie in einem modernen Märchen hatte sie Erfolg: In

Giampaolo Fiorentini fand sie den passenden Partner für ihr Vorhaben. Beide leben und arbeiten heute in Bologna, der pulsierenden Studentenstadt in der Region Emilia Romagna. „Meine Designs sind stark von meiner Leidenschaft für Rockmusik und Film-Klassiker inspiriert“, erklärt Deborah Baker ihren kreativen Ansatz. Die Stärke der Marke liegt darin, dass sie sich auf keinen Trend festlegt und nicht kurzfristigen Modeerscheinungen folgt. Die Kollektion spiegelt vielmehr Einflüsse wider, die aus ganz unterschiedlichen Lebensbereichen stammen – und keineswegs unmittelbar mit Mode zusammenhängen. So können auch ein bestimmtes Möbelstück, ein alter Film oder ein architektonisch reizvolles Gebäude die Vorlage für einen Schuh von Fiorentini & Baker sein. Dahinter steht das Bemühen von Deborah Baker, ihren Kundinnen etwas Dauerhaftes zu bieten. Kreativität in Ver-

bindung mit Qualität und Haltbarkeit – es gelingt Fiorentini & Baker wie kein zweites Label, diese Facetten harmonisch miteinander zu vereinen. Dabei setzen Deborah Baker und Giampaolo Fiorentini konsequent auf die Kenntnisse und Handwerkskunst italienischer Schuhmacher. In kleinen Familienbetrieben, die ganz weit weg sind von der Welt des Glamour und der Hochglanzmagazine, entstehen in Hunderten von Arbeitsschritten die neuen Modelle. Verarbeitet werden dabei nur erstklassige Materialien, die den Schuhen ein ganz eigenes Gesicht, einen eigenen Charakter verleihen. *Schuhe von Fiorentini & Baker sind definitiv ein „must-have“. Überzeugen Sie sich selbst von der hohen Qualität und dem kreativen Design der Marke – in Ihrem Schuhhaus GISEY. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

RALPH HARRISON

Artikel-Nr. 151208  
120 €



MARIPÉ

Artikel-Nr. 139592  
110 €



RALPH HARRISON

Artikel-Nr. 986033  
130 €



KENNEL & SCHMENGER

Artikel-Nr. 137029  
120 €



PRETTY BALLERINAS

Artikel-Nr. 139270  
130 €



DONNA CAROLINA

Artikel-Nr. 144897  
125 €



KONSTANTIN STARKE

Artikel-Nr. 143765  
200 €



RALPH HARRISON

Artikel-Nr. 151452  
99,95 €



RABOTIN FERRARIO

Artikel-Nr. 437992  
230 €



BUFFALO

Artikel-Nr. 106203  
49,95 €



KONSTANTIN STARKE

Artikel-Nr. 149317  
170 €



GABOR

Artikel-Nr. 147448  
99,95 €



DONNA CAROLINA

Artikel-Nr. 145014  
140 €



EVERYBODY

Artikel-Nr. 125672  
120 €



PRETTY BALLERINAS

Artikel-Nr. 139269  
140 €



KONSTANTIN STARKE

Artikel-Nr. 143741  
210 €



GABOR

Artikel-Nr. 969527  
79,95 €



PAUL GREEN

Artikel-Nr. 148266  
110 €



BIKKEMBERGS

Artikel-Nr. 144745  
200 €



KENNEL & SCHMENGER

Artikel-Nr. 136943  
140 €



PAUL GREEN

Artikel-Nr. 147680  
200 €





# MÄRCHENHAFTER AUFTRITT

## GISY FASHION HERBST & WINTER

Modische Noblesse an historischer Stätte. Spielerische oder schlichte Eleganz, selbstbewusst oder zurückhaltend – dieser Herbst und Winter gehört Ihnen. Unsere Empfehlungen für Ihre Performance sehen Sie auf den folgenden Seiten. Das alles und viel mehr finden Sie bei GISY in Hannover.

Fotos: JENS ANDERS | Model: JANA SCHMITZ | Assistenten: LARS KALETTA, ISABELLE CASTERA | Hair / Make-Up & Styling: ANNA-MARINA FUHR | Konzept: REMMBRAND

**SCHUHE** von Bikkembergs, Artikel-Nr. 144745, **200 €** | **HOSE** Jeans von Guess, Artikel-Nr. 06.21.251.002.11, **155 €** | **GÜRTEL** von Pozzo, in lila, Python, Artikel-Nr. 09.21.291.001.19, **155 €** | **TASCHE** von Abro, Artikel-Nr. 05.21.520.002.19, in lila, Glattleder, **199 €** | **HANDTASCHE** von Guess, Artikel-Nr. 09.21.293.010.19, in lila, **30 €** | **PELZJACKE** von Milestone, Artikel-Nr. 06.21.227.001.19, mit gestrickten Einsätzen, in lila, **230 €** | **PELZSTOLA** von Milestone, Artikel-Nr. 09.21.306.002.19, mit echtem Kaninchenfell, **220 €** | **BLUSE** von Argentina, Artikel-Nr. 06.21.261.001.19, mit langen Armen, **129 €** | **MÜTZE** von Guess, Artikel-Nr. 09.21.294.004.19, in lila, **39 €**

**STIEFEL** von Konstantin Starke, Artikel-Nr. 151063, schwarzes Veloursleder, Absatzhöhe 10cm, **300 €** | **LEGGIN** von Falke, Artikel-Nr. 40084, cotton-mix, grau, **16 €** | **TASCHE** von Guess, Artikel-Nr. 05.21.520.003.01, in schwarz mit silbernen Nieten, **175 €** | **MANTEL** von Frieda + Freddie, Artikel-Nr. 06.21.211.001.44, in grau, **189 €** | **PELZSTOLA** von Milestone, Artikel-Nr. 09.21.306.004.01, mit echtem Kaninchenfell, **220 €** | **STIRNBAND** von Gnochi, Artikel-Nr. 09.21.298.001.01, schwarz, **120 €**



**STIEFEL** von Moma, Artikel-Nr. 138423, in dunkelbraunem Leder, durchgenäht, **385 €** | **HOSE** Jeans von Guess, Artikel-Nr. 06.21.251.002.11, **155 €** | **GÜRTEL** von Bergé, Artikel-Nr. 09.21.291.007.20, mit Nietenbesatz und Kokopprägung, **110 €** | **TASCHE** von Numero 10, Artikel-Nr. 05.21.520.021.20, mit geflochtenen Tragebändern, **730 €** | **LEDERJACKE** von Milestone, Artikel-Nr. 06.21.215.001.24, in mittelbraunem Nappaleder, **299 €** | **BLUSE** von L'argentina, Artikel-Nr. 06.21.216.002.82, 100 % Baumwolle mit Langarm, **129 €**



**STIEFEL** von UGG5, Artikel-Nr. 132007, mit gewachsenem Fell, **230 €** | **HOSE** von Schunk und Rosenfeld, Artikel-Nr. 06.21.251.002.01, **149 €** | **PELZSTOLA** von Milestone, Artikel-Nr. 09.21.306.001.41, mit grauem Kaninchenfell, **220 €** | **ROLLKRAGEN PULLOVER** von Guess, Artikel-Nr. 06.21.271.001.01, in schwarz, **70 €** | **STRICKJACKE** von Guess, Artikel-Nr. 06.21.277.001.01, in schwarz, **80 €** | **FELTKAPPE** von Wiggins, Artikel-Nr. 09.21.294.001.01, in schwarz/grau, **39,90 €**

STIEFEL von Ralph Harrison, Artikel-Nr. 146298, Ledersohle mit Plateau, **180 €** | STRUMPHOSE von Falke, Seidenglät 70, **15 €** | KLEID von Ana Alcazar, Artikel-Nr. 06.21.231.001.36, **155 €** | KETTE von O Five Eleven, Artikel-Nr. 09.20.299.004.99, **160 €** | ARMREIFEN von Miezko, Artikel-Nr. 09.20.299.002.20, **39 €**



SCHUHE von Ralph Harrison, Artikel-Nr. 126640, in beige – braunes Veloursleder, **120 €** | TASCHE von Liebeskind, Artikel-Nr. 05.21.520.005.41, in beige, **250 €** | STRICK-KLEID von Alcazar, Artikel-Nr. 06.21.270.001.40, in beige, **115 €** | KETTE von O Five Eleven, Artikel-Nr. 09.20.299.003.99, mit echten Steinen, **35 €**

**STIEFEL** von Ralph Harrison, Artikel-Nr. 146333, in beige, als Overknee, **230 €** | **HOSE** jeans von Guess, Artikel-Nr. 06.21.224.003.25, **155 €** | **TASCHE** von Coccinelle, Artikel-Nr. 05.19.520.008.41, in beige, **319 €** | **MANTEL** von Bleuer, Artikel-Nr. 02.21.211.001.34, **529 €** | **WESTE** von Milestone, Artikel-Nr. 06.21.224.004.25, **299 €**



**STIEFEL** von Shabbies Amsterdam, Artikel-Nr. 152882, in mittelbraunem Leder, **350 €** | **HOSE** Jeans von Guess, Artikel-Nr. 06.21.251.002.11, **155 €** | **STRICKJACKE** von Guess, Artikel-Nr. 06.21.277.001.01, schwarz, **80 €** | **WESTE** von Gnochi, Artikel-Nr. 06.21.224.003.25, aus echtem Fuchspelz gearbeitet, **1.210 €**



**BOOTS** von Fiorentini + Baker, Artikel-Nr. 142578, in casual-schwarz, **395 €** | **HOSE** von Guess, Artikel-Nr. 06.21.251.003.11, in schwarz, **135 €** | **GÜRTEL** von Bazl, Artikel-Nr. 17.20.192.019.01, schwarz mit Nieten, **150 €** | **TASCHE** von Cate Noir, Artikel-Nr. 05.21.520.084.01, schwarz mit Nieten, **199 €** | **JACKE** von Guess, Artikel-Nr. 06.21.220.002.01, schwarz, **180 €** | **ARMREIFEN** von Miezko, Artikel-Nr. 09.20.299.002.01, silber mit schwarzem Lederbezug, **39 €**



**STIEFEL** von Shabbies Amsterdam, in beige, **350 €** | **HOSE** Jeans von Guess, Artikel-Nr. 06.21.251.002.11, **155 €** | **GÜRTEL** von Berge, Artikel-Nr. 09.02.291.003.08, in blau, mit Evocoprägung und Nieten, **110 €** | **TASCHE** von Abro, Artikel-Nr. 05.21.520.002.13, in blau, velous, **229 €** | **MANTEL** von Frieda und Freddie, Artikel-Nr. 06.21.211.022.01, in blau, **219 €** | **BLUSE** von A'gentina, Artikel-Nr. 06.21.261.001.14, **129 €** | **GÜRTEL** von Berge, Artikel-Nr. 09.02.291.003.08, in blau mit Evocoprägung und Nieten, **110 €**



**LA MARTINA**  
Artikel-Nr. 140260  
460 €



**KONSTANTIN STARKE**  
Artikel-Nr. 139087  
300 €



**RALPH HARRISON**  
Artikel-Nr. 146333  
230 €



**RALPH HARRISON**  
Artikel-Nr. 146500  
185 €



**RALPH HARRISON**  
Artikel-Nr. 126688  
160 €



**BUFFALO**  
Artikel-Nr. 138563  
190 €



**EL NATURALISTA**  
Artikel-Nr. 135045  
170 €



**RALPH HARRISON**  
Artikel-Nr. 146353  
200 €



**RALPH HARRISON**  
Artikel-Nr. 126573  
160 €



**RALPH HARRISON**  
Artikel-Nr. 146365  
200 €



**RALPH HARRISON**  
Artikel-Nr. 146298  
180 €



**RALPH HARRISON**  
Artikel-Nr. 125118  
135 €



**SHABBIES AMSTERDAM**  
Artikel-Nr. 152882  
350 €



**TOMMY HILFIGER**  
Artikel-Nr. 134636  
180 €



**KENNEL & SCHMENDER**  
Artikel-Nr. 137157  
265 €



**RALPH HARRISON**  
Artikel-Nr. 126555  
155 €



**PUCCINI**  
Artikel-Nr. 126767  
160 €



**BUFFALO**  
Artikel-Nr. 138575  
180 €



**GABOR 55**  
Artikel-Nr. 147618  
170 €



**PETER KAISER**  
Artikel-Nr. 132305  
215 €



**RALPH HARRISON**  
Artikel-Nr. 126494  
160 €



**DONNA CAROLINA**  
Artikel-Nr. 132500  
240 €

# Oder wollten Sie nur kochen?

Moderne Küchen sollten funktional, ergonomisch und gut ausgestattet sein. Aber ist das schon alles?

Wenn Sie höhere Anforderungen an die Gestaltung Ihrer neuen Küche haben und außerdem ein erstklassiges Preis-Leistungsverhältnis suchen, dann sind Sie bei uns richtig. Unsere Diplom-Innenarchitekten planen mit Ihnen nach Ihren Wünschen: immer stilsicher, immer passend zu Ihrem Ambiente, immer budget-gerecht. Fordern Sie uns!

**Möbel Böhm GmbH**  
Heinrich-Hertz-Straße 19 | 30966 Hemmingen  
Telefon (0511) 410 2 910 | [www.moebel-boehm.de](http://www.moebel-boehm.de)

## MÖBEL BÖHM ODER WOLLTEN SIE NUR KOCHEN?

„Oh, wir wussten gar nicht, dass es in Hemmingen so schöne Möbel gibt!“ So oder ähnlich reagieren viele Neukunden bei Ihrem ersten Besuch bei Möbel Böhm. Versteckt, in zweiter Reihe zur Bundesstraße B 3 liegend, muss man das Einrichtungs- und Küchenhaus am südlichen Stadtrand Hannovers schon ein wenig suchen.

Text: PROMO | Foto: MÖBEL BÖHM

Aber die Mühe und der Weg nach Hemmingen lohnen sich. 1966 als Möbel-großhandlung gegründet, ist Möbel Böhm heute in zweiter Generation eine der besten Adressen in der hannoverschen Einrichtungslandschaft. 2008 erfolgte der komplette Umbau der Ausstellungsräume; die Fassade erhielt große Schaufenster und eine edle Teak-Optik. Die beiden sympathischen Inhaberinnen des Familienunternehmens, Christina Böhm-Gremmel und Angela Böhm-Saini, zeigen in Ihrer dreigeschossigen Ausstellung in der Heinrich-Hertz-Straße nun unter dem Motto „Wohnen – Küche – Lifestyle“ eine gekonnt zusammengestellte Auswahl

aus allen Bereichen des Wohnens.

Denn bei Möbel Böhm gilt: Wohnen von der Stange ist langweilig! So kümmert sich ein stil-sicheres Team, bestehend aus 2 Diplom-Innenarchitekten und 3 Einrichtungsberatern, professionell um die individuellen Wünsche seiner Kunden. Klassisch oder modern: ein Blick auf die mitgebrachten Fotos und den Grundriss des Raumes und schon wird bei einer gemütlichen Tasse Kaffee versiert mit einer schnellen Skizze eine erste Idee zu Papier gebracht. Gleich nebenan liegt auf dem Tisch eine Kollage verschiedener Materialmuster. Cooler Lack trifft flauschigen Stoff; sanftes Leder verbreitet seinen herben Duft. Für viele Kunden ist es

gerade diese entspannte und kompetente Atmosphäre, die eine Beratung bei Möbel Böhm so besonders macht.

Ein neues Bett zum bestehenden Schrank, die Ergänzung eines bequemen Sofas im lieb gewordenen Wohnzimmer, eine perfekt geplante Traum-Küche, die keine Wünsche offen lässt oder ein paar nette Wohn-Accessoires wie Lampen oder Bilder, um dem Zeitgeist gerecht zu werden? „Kein Problem“, sagt Böhm-Gremmel. „Wir nehmen uns immer die nötige Zeit, um in aller Ruhe während der Beratung herauszufinden, was optimal zu unserem Kunden passt. Wenn gewünscht, auch vor Ort in den eigenen vier Wänden. Nicht selten begleiten wir

so die einmal mit uns angefangene Einrichtung viele Jahre lang. Unsere Kunden müssen uns dann nicht erst groß erklären, in welchen Möbeln sie wohnen und an welcher Stelle sie ergänzen möchten.“

Im Sortiment von Möbel Böhm findet man mittlerweile nicht nur die bekannten Markenhersteller wie beispielsweise Brühl, Leolux, Jori, Rodam, Raumplus oder Bielefelder Werkstätten. Seit 2003 sind auch die beiden trendigen Handelsmarken *contur:einrichten* und *contur:küche* ([www.contur-hannover.de](http://www.contur-hannover.de)) in Hemmingen zu haben. Diese Kollektionen verbinden den Anspruch auf modernes Design und Qualität „Made in Germany“ mit

absolut bezahlbaren Preisen. Und damit Qualität nicht nur ein Versprechen bleibt, gewährt Contur auf alle seine Produkte eine 5-Jahres-Herstellergarantie. „Da sitzt man im neuen Relaxstuhl doch gleich noch viel entspannter“, bemerkt Angela Böhm-Saini mit einem kleinen Schmunzeln um die Mundwinkel.

Entspannt ist auch die Anlieferung der neu erstandenen Möbel: Nicht etwa eine Postkarte im Briefkasten gibt den Liefertermin vor. Nein, bei Möbel Böhm stimmt eine nette Mitarbeiterin aus der Tourenplanung per Telefon den richtigen Tag und die passende Uhrzeit ab. Für den behutsamen Transport und die fachmännische Montage zum vereinbarten

Termin sorgt ein Team gelernter Möbeltischler mit langjähriger Berufserfahrung. Für den Bereich Küchenmontage stehen außerdem eigens geschulte Spezialisten parat, die nicht nur den Aufbau sondern auch gleich sämtliche Elektro- und Sanitäranschlüsse mit erledigen. „Full-Service“, so Montageleiter Frank Nowak, „beginnt für uns damit, dass wir beim Betreten der Wohnung einen Schonbelag über das Parkett des Kunden legen.“ Deshalb ist es nicht ungewöhnlich, dass Stammkunden vertrauensvoll Ihren Hausschlüssel für die bevorstehende Lieferung im Geschäft abgeben und sich mit den Worten „Sie machen das schon – wie immer“ gleich wieder verabschieden.



# SCHLOSSALLEE CHATEAU HOTELS

In den Niederlanden bieten sich Gästen besonders reizvolle Übernachtungsmöglichkeiten. Wer nach Alternativen abseits des Standards sucht, ist bei den Chateau Hotels goldrichtig.

Text: HELGE NEUMANN | Fotos: CHATEAU HOTELS, LUC BOEGLY

Vor beinahe 30 Jahren begann Camille Oostwegel damit, seinen Traum zu verwirklichen: Er verwandelt geschichtsträchtige Bauten in Hotels und Restaurants der Spitzenklasse.

Camille Oostwegel ist ein Hotelier mit Leib und Seele. Schon in seiner frühen Jugend fühlte er in sich eine Leidenschaft für Geschichte, Kultur und Gastronomie. Nach einer Ausbildung an der Hotelfachschule in Maastricht und ersten Erfolgen in der Hotellerie startete er 1980 gemeinsam mit vier Arbeitnehmern mit seinem ersten Restaurant: Kasteel Erenstein. Es wurde der erste Baustein einer Erfolgsgeschichte, die heute den Namen Camille Oostwegel Chateau Hotels & -Restaurants

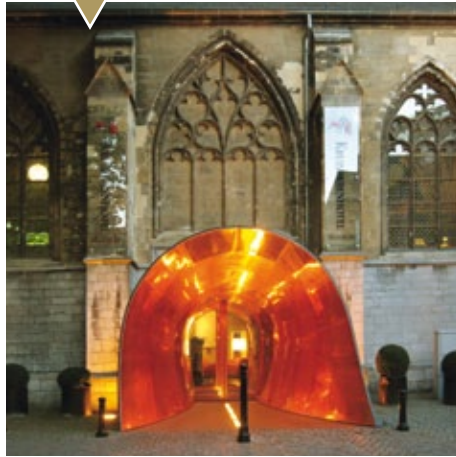
trägt. Sein Konzept besteht darin, monumentale Häuser mit einer reichen Kultur im Süden der Niederlanden zu restaurieren und sie als Hotel bzw. Restaurants der Spitzenklasse zu führen. Insgesamt hat der Unternehmer bis heute sechs alten heruntergekommenen Monumenten den alten Glanz zurückgegeben, damit jeder sie wieder genießen kann.

Ein besonders spektakulärer Coup glückte Camille Oostwegel vor einigen Jahren in Maastricht. In einem ehemaligen, mittelalterlichen Kreuzherrenkloster und der dazugehörigen gotischen Kirche eröffnete er 2005 das international angesagte Designhotel Kruisherenhotel. Die Gäste betreten das Hotel durch eine kupfernen Tunnel. Im Inne-

ren hängen überdimensionale Lampen wie Ufos von der Kirchendecke. Das Restaurant schwebt scheinbar frei im Raum. Überall gibt es Kurioses und Beeindruckendes zu entdecken. So findet sich in einem der Gästezimmer hinter den Kleiderschränktüren anstelle des erwarteten Stauraums lediglich ein Plakat von Marilyn Monroe – dazu ertönt dann die passende Musik. Was die Gäste hier allerdings nicht vorfinden ist Kitsch. Bei aller Design-Verliebtheit hat man stets den Respekt vor dem Gotteshaus gewahrt. Alle modernen Hoteleinrichtungen wie Restaurant, Bar und Treppenübergänge können aus der Kirche wieder entfernt werden ohne dass die Bausubstanz beschädigt wird.

Prachtvolle Lichtobjekte, die aus der Hand des deutschen Lichtkünstlers Ingo Maurer stammen, verleihen der gesamten Innen- und Außengestaltung des Gebäudes den letzten Schliff.

Im ehemaligen Kirchenchor befinden sich Rezeption, Lobby, drei Lounge Corners in den ehemaligen Seitenkapellen, drei moderne Boardrooms, eine Bibliothek, ein gläserner Aufzug sowie die Weinbar mit einem speziellen überirdischen „Weinkeller“.



Das Kruisherenhotel Maastricht bietet 60 moderne Zimmer der Fünf-Sterne-Kategorie. Die Innenausstattung ist eine Kreation des international renommierten Innenarchitekten Henk Vos. Alle 60 Hotelzimmer besitzen einen unterschiedlichen und zeitgemäßen Charakter, jedes einzelne mit einer einzigartigen Ausstrahlung.

Das Designhotel ist ein einzigartiger Ort, an dem Historie und Design miteinander verflochten sind, an dem aber auch architektonische Kontraste zwischen der Vergangenheit und der Gegenwart ausgesprochen transparent erscheinen.



Unter der Regie von Camille Oostwegel wurde dieses besondere Gebäude vor dem Untergang gerettet. Eine gründliche Restaurierung wurde initiiert und das Gebäude wurde in ein luxuriöses und zeitgenössisches Designhotel, mit Respekt vor der Vergangenheit, verwandelt. 2005 wurde das Hotel geöffnet.

Camille Oostwegel ist Hotelier mit Leib und Seele. Nach Station im Ausland kam er im Jahre 1980 zurück nach Limburg und setzte die ersten Schritte als selbständiger Unternehmer. Heute besteht sein Unternehmen aus vier Hotels und sieben Restaurants in denen insgesamt ungefähr 400 Mitarbeiter arbeiten.

Das Kreuzherrenkloster ist für den Orden des Heiligen Kreuzes (später Kreuzherren) gebaut. Diese waren 1438 nach Maastricht gekommen. Der Boden, auf dem der Komplex gebaut ist, war einige Jahre davor von dem Maastrichter Patrizier Egidius van Elderen geschenkt worden, unter der Bedingung hier ein Kloster zu gründen. 1440 startete man mit dem Bau. Der Chor der Kirche war 1459 fertig und der weitere Klosterkomplex wurde in den Jahrzehnten danach weiter ausgedehnt. Die heutigen Gebäude sollten um etwa 1520 vollendet sein.



**Übrigens:**  
Sie müssen nicht zwangsläufig Hotelgast sein, um das Design des Kruisherenhotels zu bewundern. Hotel-eigentümer Camille Oostwegel öffnet sein Haus bewusst für Nicht-Hotelgäste. Auch ein Schnupperbesuch lohnt sich!



**KONSTANTIN STARKE**  
Artikel-Nr. 150976  
195 €



**MARIPE**  
Artikel-Nr. 132809  
150 €



**RALPH HARRISON**  
Artikel-Nr. 126536  
130 €



**BIKKEMBERGS**  
Artikel-Nr. 144688  
240 €



**FIorentini & Baker**  
Artikel-Nr. 142621  
365 €



**EL NATURALISTA**  
Artikel-Nr. 135070  
200 €



**RALPH HARRISON**  
Artikel-Nr. 126500  
165 €



**MARIPE**  
Artikel-Nr. 132676  
150 €



**PAUL GREEN**  
Artikel-Nr. 147849  
145 €



**ANDREA SABATINI**  
Artikel-Nr. 134508  
130 €



**CLARKS**  
Artikel-Nr. 145336  
120 €



**UGG AUSTRALIA**  
Artikel-Nr. 142645  
180 €



**KONSTANTIN STARKE**  
Artikel-Nr. 149330  
200 €



**KONSTANTIN STARKE**  
Artikel-Nr. 149366  
230 €



**TOMMY HILFIGER**  
Artikel-Nr. 126834  
105 €



**KENNEL & SCHMENGER**  
Artikel-Nr. 136906  
160 €



**BANFI**  
Artikel-Nr. 173800  
435 €



**KENNEL & SCHMENGER**  
Artikel-Nr. 136852  
180 €



**PAUL GREEN**  
Artikel-Nr. 148088  
130 €



**ANDREA SABATINI**  
Artikel-Nr. 134375  
120 €



**UGG AUSTRALIA**  
Artikel-Nr. 132081  
230 €



**BUFFALO**  
Artikel-Nr. 972095  
59,95 €

# PARTNERWELT

ATTRAKTIVE ANGEBOTE

Mit der GISY Cart Hannovers Kunst, Kultur und Lebensart entdecken! Die Partner der GISY Cart bieten allen Karteninhabern eine bunte Vielfalt an spannenden Sonderaktionen und Preisvorteilen. Einen aktuellen Überblick über das interessante Angebot erhalten Sie auf diesen Seiten. Sollten Sie noch nicht im Besitz einer GISY Cart sein, können Sie jederzeit im Schuhhaus GISY eine bestellen. Ein Weg, der sich in jedem Fall lohnt.



Schloss Oelber am weißen Wege  
www.schloss-oelber.de

Verborgen als Schatz des Mittelalters, liegt Schloss Oelber am weißen Wege verträumt und doch zentral in der Region Hannover, Braunschweig, Hildesheim. Wir möchten Sie an der wunderbaren Atmosphäre der Schlossanlage teilhaben lassen und Ihnen zugleich die Leistungen unseres exklusiven Veranstaltungsservices Oelber Event präsentieren.

**05. September 2009**  
**MerQury – The Show will go on**  
The ultimate tribute to Queen ...  
· unglaublich nah am Original  
· mit Johnny Zatylny  
20.00 Uhr | Tickets über (05345) 636  
Bormanns Laden

**26. und 27. September 2009**  
**Ritterspiele**  
Regionale Geschichte – live erleben

**4. bis 6. Dezember 2009**  
**Christkindlmarkt**  
2. Adventwochenende

**11. bis 13. Dezember 2009**  
**Christkindlmarkt**  
3. Adventwochenende



Maritim Grand Hotel  
www.maritim.de

Piano Bar erstrahlt im edlen Glanz. Neu gestylt empfängt Sie die Piano Bar im Maritim Grand Hotel Hannover nach umfangreicher Renovierung. Im stilvollen Ambiente aus hochwertigem Kirschholz, schwarzem Star Galaxy Granit aus Indien und blitzendem Chrom bietet sie mit den Farben Brombeer und Violett absolutes Wohlfühlflair. Bequeme Sitzpolster laden Sie zum Verweilen und kommunizieren ein – hier schmecken die Drinks gleich doppelt so gut! Dafür sorgt auch Barchef Mico Tadic, der in der Piano Bar seit vielen Jahren den Shaker schwingt. Hemmschwellen gibt es hier nicht: Bei Tadic treffen sich Hotelgäste mit heimischen Cocktaillfans, die auf der Suche nach den besten Drinks der Stadt sind. Bei Smooth Jazz und lockerer Chill-out Music können Sie nicht nur leckere Klassiker trinken, sondern auch all das probieren, was gerade hip ist. Selbst wenn Sie rauchen, sind Sie mittendrin! Als schnuckeliges Séparée präsentiert sich die neue Raucherlounge, die mit einer gläsernen Wand den Blick in die Piano Bar frei gibt. Besonders an lauen Sommerabenden lädt Sie die angrenzende begrünte Terrasse zum Entspannen und Genießen ein.



Nachtblüten  
www.sprengel-museum.de

„Nachtblüten“ lautet der Titel eines Gemäldes von Paul Klee, das der Ausstellung zum Thema Natur und Landschaft im Sprengel Museum Hannover ab dem 23. August ihren Namen verleiht. Gezeigt werden Werke von u. a. Niki de Saint Phalle, Emil Nolde und Salvador Dali.  
„Märchenwald“, eine Kinderausstellung, eröffnet am 30. August. Rätselhafte Gestalten aus Max Ernsts Grafikfolge „Wunderhorn“ und listige Zwerge aus Gemälden von Martin Mannig bevölkern diese fantasievolle Installation.  
Die Ausstellung „Stadt Land Fluss“, die am 13. September beginnt, stellt anhand von aktuellen Fotografien und jenen der klassischen Moderne dar, wie vielfältig das Genre der Landschaftsfotografie ist.  
Anlässlich des Ausbruchs des 2. Weltkriegs vor 70 Jahren werden ab dem 9. September unter dem Titel „Künstler und Kriege“ Werke von Künstlern wie Käthe Kollwitz, Ernst Barlach und Pablo Picasso zusammengeführt. Auf eindringliche Weise verdeutlichen sie die Schrecken des Krieges und seine Folgen.  
Als Deutschlandpremiere präsentiert das Sprengel Museum Hannover ab dem 22. November 2009 die 6-teilige Filminstallation „STILLNESS“ von Tacita Dean, die in diesem Jahr den renommierten Kurt-Schwitters-Preis für Bildende Kunst der Niedersächsischen Sparkassenstiftung erhält.



Der Garten Eden und viel Silber im Museum August Kestner  
www.museum-august-kestner.de

Im Herbst 2009 beteiligt sich das Museum August Kestner mit einer Ausstellung an dem Projekt „Gartenregion Hannover 2009“. Gärten im Alten Ägypten – Paradiese in der Wüste sind das Thema. Dabei wird ein Zeitraum von ca. 2000 v. Chr. bis 200 n. Chr. und der geographische Rahmen des Niltals vom ägyptischen Nildelta bis in die Gegend der sagenumwobenen Hauptstadt des meroitischen Reiches Meroe (Sudan) abgedeckt. Das Museumsfest am 8. November nimmt in unterhaltsamer Weise Bezug auf diese Ausstellung.  
Noch bis Mitte November ist eine kleine Präsentation über die Verpackungsgeschichte der Firma Bahlsen zu sehen. Ausgewählte historische Packungen und Schmuckdosen aus Blech und Keramik geben Einblicke in die stilistische Entwicklung der gebrauchsgrafischen Gestaltung im Hause Bahlsen.  
Ende des Jahres und über den Jahreswechsel hinaus präsentieren gleich zwei Ausstellungen auserlesenes Gerät aus Silber. „100 Glanzstücke“ ist der Titel einer Ausstellung, die europäisches Silber aus 4 Jahrhunderten zeigt. Sowohl Prunk- und Sammlerobjekte als auch Gebrauchsgerätschaften sind zu sehen. In der zweiten Schau wird die Modellsammlung der Evangelisch-lutherischen Landeskirche Hannover vorgestellt, die sich seit einiger Zeit im Museum August Kestner befindet. Eine Mustersammlung, die die vielfältigen Formen des „Silber für den Altar“ seit 1900 bis heute aufzeigt, darunter Arbeiten von bekannten Designern und namhaften Silberschmieden.

Aktuelle Informationen, wie Führungen, Vorträge und Kinderworkshops auf der Webseite:  
www.museum-august-kestner.de



Herbstfestival Herrenhausen & Dog Days  
www.herbstfestival-herrenhausen.de

„Country Living“ in den Königlichen Gärten Herrenhausen. Leuchtende Kürbisfelder, Wälder im bunten Farbenkleid, Nebelschwaden am Morgen – der Herbst ist ins Land gezogen. Zaubern Sie die wunderbare Herbststimmung in ihr Leben: mit einem Besuch beim Herbstfestival Herrenhausen.  
Ausgesuchte Aussteller präsentieren Neues und Bewährtes rund um stilvolles „Country Living“. Zum Beispiel in Bezug auf Mode: klassische Trachtenmode, Alpiner Lifestyle, Outdoor-Mode, Countrymode ... Im Herbst wird's auch wieder „very british“. Entdecken Sie eleganten Country-Chic à la Brideshead, der in dieser Saison im Trend liegt. Zum Beispiel klassischer grauer Flanell, kuschelige Strickjacken und Paisley-Schals im Burberry-Stil.  
Und für die, denen es auch im Herbst noch Spaß macht, im Garten zu werkeln, gibt es herbstliche Stauden, „alte Sorten“ Obstgehölze oder – der nächste Frühling kommt bestimmt – Tulpenraritäten und seltene Sämereien.  
Natürlich darf die Sonderschau „Dog Days“ nicht fehlen: Erleben Sie Außergewöhnliches rund um den Hund.  
Nach einem ausgiebigen Bummel über das spätsommerliche Gartenareal lockt sicher der kleine Hunger: unsere gutgelaunten Spitzenköche laden Sie zu knusprigem Flammekuchen, Kürbissuppe und frisch gebackener Apfeltorte ein. Gönnen Sie sich einen zauberhaften Urlaubstag auf dem Herbstfestival Herrenhausen!

Infos und Programm unter:  
www.herbstfestival-herrenhausen.de  
(0511) 353 796 70 | 11. bis 13. September 2009  
Hannover Herrenhausen | Täglich 10 bis 18 Uhr

## Ihre Vorteilswelt auf einen Blick:

- Sprengelmuseum Hannover:**  
Eintrittsrabatt von 50% auf den normalen Eintritt ohne Sonderausstellungen.
- Kunstverein Hannover:**  
Nur € 3,- Eintritt und 15 % Rabatt auf alle Kataloge.
- Museum August Kestner:**  
Eintrittsrabatt von 50% sowie Tragetaschen, Postkarten temporär als Extras für Karteninhaber, Prospekte zur Auslage.
- Theatermuseum Hannover:**  
40% auf den Eintrittspreis.
- Festwochen Herrenhausen:**  
Ca. 20% bis 30% Kartenrabatt (ermäßigter Preis) für alle Konzerte und Opernaufführungen in der Galerie.
- Oelber Schlossakkord:**  
20% Rabatt auf alle Karten bei allen Konzerten und Aufführungen.
- Jazz Club Hannover am Lindener Berg:**  
€ 2,- Ermäßigung auf den Eintritt.
- Kino im Künstlerhaus:**  
Einen Ermäßigungstarif von € 4,- (außer Sonderveranstaltungen).
- Sea Life Hannover:**  
€ 3,- Ermäßigung auf den Eintrittspreis (gilt nicht in Verbindung mit Vorverkaufskarten, Gruppentarifen oder anderen Angeboten. Gültig für eine Person.)
- Maritim Airport Hotel Hannover & Maritim Grand Hotel:**  
10% Preisnachlass in den Restaurants auf Speisen und Getränke (außer Frühstücksbuffet) sowie 10% Nachlass auf Cocktails und Longdrinks in den Hotelbars (außer Happy Hour).
- Copthorne Hotel Hannover:**  
10% Rabatt auf das Millenio-Buffer (donnerstags ab 18.30 Uhr). Ferner 10% Rabatt Auf jedes Mörderspiel der beliebten Krimi-Theaterabende.
- The Spa Collection Hotel & Resorts:**  
10% Rabatt auf alle buchbaren Wellnessarrangements aus dem gültigen Hotelführer.
- NEU! Castello Originale in der Toskana:**  
2 Nächte gratis – 7 Tage buchen und 5 Tage bezahlen.
- GOP Variete und Gondelrestaurant:**  
10% Rabatt auf alle GOP Eintrittskarten außer Shows am Freitag und Sonnabend um 19.00 Uhr sowie Gutscheine und GOP Arrangements. Nach dem Essen im Gondelrestaurant gibt es ein Überraschungsgeschenk für GISY Cart Inhaber.
- Mövenpick-Grünschnabel:**  
10% Rabatt beim Abendessen.
- Vinoteca Gallo Nero:**  
Pro Halbjahr auf 3 empfohlene Spitzenweine 10% Preisnachlass.

Friedrich Kunath o.T., 2006 | Druck und Tempera auf Leinwand  
200 x 300 cm Courtesy Blum & Poe, Los Angeles | Foto: Joshua White



## Kunstverein Hannover

[www.kunstverein-hannover.de](http://www.kunstverein-hannover.de)

**David Thorpe – Veils and Shelters or Sparkles of Glory or Perfume Against the Sulphurous Stinke of the Snuffe or the Light for Smoak 29. August – 8. November 2009**

Seit Ende der 1990er Jahre entwickelt der Londoner Künstler David Thorpe (\*1972) einen einzigartigen Kosmos, der von seiner Leidenschaft für alternative und utopische Lebensentwürfe zeugt. Thorpes Arbeiten zeichnen sich durch eigenwillige Materialkombinationen und – basierend auf der Auseinandersetzung mit der Arts and Crafts-Bewegung – durch die Anwendung kunsthandwerklicher Techniken aus.

Seine Collagen, Skulpturen und raumfüllenden Installationen fügen sich zu einem faszinierenden Parcours, in dem sich ästhetische Visionen der Vergangenheit und fiktive Zukunftsszenarien ineinander verweben. Für Thorpe geht es „beim Erschaffen von Kunst darum, eine Schutzzone herzustellen, ein bewohnbares Universum“.

### Friedrich Kunath

28. November 2009 – 24. Januar 2010

Aus einer subjektiven Perspektive heraus erzählt Friedrich Kunath mit seinen Zeichnungen, Texten, Objekten, Foto- und Videoarbeiten ebenso melancholische wie hoffnungsvolle, absurde wie humorvolle Geschichten. So geht eine Straße auf Reisen, ein Baum verwandelt sich in einen Mantel oder Gitarren türmen sich zu einem kubistischen Eisberg. Zitate aus der Popmusik oder kleine Cartoons kommentieren die Bilder und vereinen Humor und Melancholie, Narration und Abstraktion oder Fiktion und Realität. Kunath, der an der HBK Braunschweig bei Walter Dahn studierte, verwendet Groteske und Übertreibung ohne dem oberflächlichen Humor verhaftet zu bleiben und schafft damit mehrdeutige und witzige Metaphern der Gegenwart.



## Gallo Nero Hannover

[www.gallo-nero-hannover.de](http://www.gallo-nero-hannover.de)

„Gallo Nero“, der schwarze Hahn, ist das Markenzeichen des Chianti Classico. Und ein Restaurant, das sich mit diesem stolzen Namen schmückt, weckt Erwartungen, die im Ristorante Gallo Nero jedoch bis ins Detail erfüllt werden. Schon das schmucke Ambiente lohnt den Weg nach Grof-Buchholz, jeweils 10 Min. vom Zentrum und von der Messe entfernt.

Dort glänzt das über 400 Jahre alte Fachwerkhaus mit einer geschmackvollen Symbiose aus altem Gebälk, historischen Fußböden, gradlinigen Möbeln und moderner Kunst. Insbesondere in der angeschlossenen Vinoteca. Hier schlägt das vinophile Herz des Hauses, das von Emilio Dettori mit großer Fachkompetenz und noch mehr Hingabe gehegt und gepflegt wird. Er wacht über mehr als 400 versch. edle Tropfen, die, wie sollte es bei dem Namen auch anders sein, schwerpunktmäßig aus der Toskana stammen. Da er die meisten Weine selbst importiert, lagern in den Regalen nicht nur große Namen, sondern es gibt viele kleine Winzer zu entdecken. Diese kann man für einen fairen Preis in den eigenen vier Wänden, im Sommer auf der romantischen Terrasse im Innenhof oder im Restaurant genießen.

Und die Küche? Hier kocht Francesco Pisanu eine der besten Cucinas Norddeutschlands. Nach dem Brauch seiner Heimat Sardinien verarbeitet er nur frische Produkte und realisiert seine Liebe zu den lukullischen Freuden in der alle 3 Mon. wechselnden Speisekarte und einer monatlich wechselnden regionalen Menüempfehlung. Doch egal wonach einem der Gusto steht, der feine Goldbrassensalat mit Gemüsesauce oder ein schwarzes Tintenfischrisotto mit frittierten Scampi überzeugt anspruchsvolle Gaumen genauso wie das Schwertfischragout auf gegrillten Auberginen oder das mit Rosinen und Pinienkernen gefüllte Rinder Involtni auf Tomatensauce.

**Gallo Nero Hannover** | Grof-Buchholzer Kirchweg 72 B | 30655 Hannover | Mo bis Fr 12 bis 15 Uhr und 18 bis 22 Uhr | Sa 18 bis 22 Uhr | Ruhetag: Sonntag



## Jazzclub Hannover

[www.jazz-club.de](http://www.jazz-club.de)

Seit 1966 verbindet die Mitglieder des Jazz Clubs eine gemeinsame Idee: dem Jazz – nach dem Kommen und Gehen vieler kleiner Clubs und Veranstaltungsorte – ein verlässliches Forum zu bieten. Das hat er gefunden – auf dem Lindener Berge 38!

Verbunden war der Jazz Club jahrzehntelang mit dem Namen des legendären Michael „Mike“ Gehrke, der den Club zu dem gemacht hat, was er heute ist: eine international bekannte Spielstätte und somit Hannovers Botschafter für Weltoffenheit und kulturelle Vielfalt, eben der „Orange Club“

Einmalig ist gestern wie heute die Atmosphäre der jeweils montags und freitags ab 20:30 Uhr veranstalteten Konzertabende im rund 130 Personen fassenden Jazz Club: Die Musiker zum Greifen nah, beeindruckt besonders das Wechselspiel aus entspannter Clubatmosphäre und fokussierter Konzentration, die den Nuancenreichtum des Jazz erlebbar macht.

Die Musiker aufzuzählen, die im Laufe der Jahre auf Einladung des Jazz Clubs ihre musikalische Visitenkarte in Hannover abgegeben haben, würde den Rahmen sprengen. Aber einige seien doch genannt: Armstrong, Ellington und Basie, Hampton, Goodman, Mangelsdorff, Burton, Corea, und, und, und...

Das aktuelle Programm gibt es unter [www.jazz-club.de](http://www.jazz-club.de)



## GOP Variété-Theater Hannover

[www.variete.de/hannover](http://www.variete.de/hannover)

**Außergewöhnliche Shows, stilvolles Ambiente und kulinarische Spezialitäten mitten im Herzen der Stadt.** Mit einem Gesamtkunstwerk aus Bühnenkunst und Genusskünsten begeistert das GOP Variété-Theater im hannoverschen Georgspalast seit mehr als 16 Jahren das Publikum. Das Traditionshaus in der Georgstraße bietet außergewöhnliche Showproduktionen, verbunden mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der hauseigenen Küche und damit eine alle Sinne ansprechende Form der Unterhaltung, die in Hannover ihresgleichen sucht! Lassen Sie sich vor oder nach der Show im angeschlossenen Restaurant „Gondel“ mit kreativer und frischer Küche verwöhnen. Oder besuchen Sie die „Pastaria“, die vielfältige Pasta-Kreationen für Sie bereit hält: So bunt, wie die schillernde Welt des Varietés. GOP – das ist Live-Entertainment mitten im Herzen der Stadt!

### Veranstaltungskalender (Änderungen vorbehalten!)

3. September bis 1. November 2009  
„Einfach Tierisch“

3. November 2009 bis 3. Januar 2010  
„Made in Germany“

6. Januar bis 28. Februar 2010  
„My Little Boys“

### GOP Specials

7. September 2009, 20 Uhr  
Hannover Mix Abend

14. September 2009, 20 Uhr  
Emmi & Herr Willnowsky

28. September 2009, 20 Uhr  
Jochen Stelter „Sekt oder Stelter“

19. Oktober 2009, 20 Uhr  
Buchvorstellung Bernhard Wolff „Denken hilft“

26. Oktober 2009, 20 Uhr  
Matthias Brodow „Brodow's Broadway“

23. November 2009  
Sascha Korf

22. Februar 2010  
Kay Ray Solo

### GOP Comedy Clubs

21. September 2009, 20 Uhr  
11. Januar 2010, 20 Uhr



## Castello Originale in der Toskana

[www.castellodiorigiale.it](http://www.castellodiorigiale.it)

Der Zauber der Toskana lässt einen nicht mehr los. Man muss sie gesehen haben. Man glaubt durch eine Gemälde zu reisen.

Schon seit vielen Jahren ist Bernd Gisy mit der Toskana eng verbunden. Mit den Menschen, ihrer Kultur und natürlich dem Wein. Seit dem Jahr 2000 ist er auch dort zu Hause – im Castello Originale nahe Siena. Gut vier Jahre dauerte die sorgfältige Renovierung zunächst des landwirtschaftlichen Betriebes, Keller, Weinberge und dann des eigentlichen Castellos.

Heute buchen das ganze Jahr über Gäste vor allem aus Deutschland ihre „appartementi“ in einzigartiger Umgebung mit tausendjähriger Geschichte. Genießen auch sie die Bilderbuchtoskana in absoluter Ruhe.

Ihr Vorteil als GISY Karteninhaber: 2 Nächte gratis – 7 Tage buchen und 5 Tage bezahlen.

Nähere Informationen finden Sie unter [www.castellodiorigiale.it](http://www.castellodiorigiale.it)

**NEU  
FÜR GISY  
KARTEN-  
INHABER!**



## The Spa Collection Hotels & Resorts

[www.spa-collection.info](http://www.spa-collection.info)

### Eine Auswahl der schönsten Wellness-Hotels.

„Das schöne Leben wartet auf Sie!“ Mit diesem Versprechen der internationalen Hotelvereinigung der The Spa Collection Hotels & Resorts erwarten Gäste einige der schönsten Wellness-Oasen in Deutschland, Österreich, Italien, Spanien sowie in den USA. Jedes einzelne der Partnerhotels der Vereinigung garantiert seinen Gästen ein unvergleichliches Wohlfühlambiente und exzellente Wellness-Angebote in einzigartiger Umgebung.

Interessierte Wellness-Gäste finden in dem attraktiv aufbereiteten und halbjährlich erscheinenden Hotelführer der The Spa Collection Hotels & Resorts ausführliche Informationen zu den Partnerhotels der Vereinigung sowie viele buchbare Wohlfühl-Arrangements und kompetente Ratschläge für mehr Wellness im Alltag. Buchbar sind die Arrangements online über die Website [www.spa-collection.info](http://www.spa-collection.info) oder telefonisch von montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr über die Reservierungszentrale unter (0700) 222 888 00.

Der Hotelführer kann kostenlos bestellt werden über:

**The Spa Collection Hotels & Resorts**

Luisenstrasse 4  
30159 Hannover

Telefon (0700) 222 888 00  
Fax (0700) 222 888 11

Internet: [www.spa-collection.info](http://www.spa-collection.info)  
E-Mail: [info@spa-collection.info](mailto:info@spa-collection.info)

Foto: Nina Stiller Photography

# GISY LISTENING



## Guten Flug mit Aeroclub

[www.aeroclubmusic.com](http://www.aeroclubmusic.com)

Gitarrenpop mit Retro-Akzenten – irgendwo zwischen Eisdiele und Strandpromenade, das sind Aeroclub aus Berlin und Hildesheim. Die Radio ffN New Sensation Gewinner von 2003 werden am **21. November** beim GISY Jubiläum einen kleinen Vorgeschmack aus Ihrem neuen Album geben, an dem sie derzeit arbeiten. Hörproben und Informationen gibt es auf [www.myspace.com/aeroclubmusic](http://www.myspace.com/aeroclubmusic).

Um unseren Lesern die kalte Jahreszeit ein wenig zu versüßen, verlost das GISY Magazin 5 x das Album „Boarding Completed“. Einfach eine Postkarte mit dem Stichwort „Aeroclub“ senden an: GISY Magazin c/o Remmbrand | Stefan Remmert | Berliner Allee 38 | 30175 Hannover

# REIFENPROFI

service GmbH

Reifen  
Felgen  
Achsvermessung  
Bremsen  
Stoßdämpfer  
Service

Für jeden Schatz den passenden Schuh!

Hildesheimer Str. 58 · 30169 Hannover  
Tel. 05 11/88 30 70 · Fax 05 11/88 28 32  
Internet: [www.reifenprofi-service.de](http://www.reifenprofi-service.de)

MARITIM Airport Hotel Hannover

## Gewinnspiel für Gourmets

Ein kulinarisches Erlebnis



Lust auf einen Löffel raffinierte Kochkunst, eine Messerspitze mediterranes Ambiente und eine Prise Luxus mit Verwöhnaroma? Rätseln Sie mit!

Zu einem lukullischen Ausflug ins Maritim Airport Hotel Hannover lädt Sie Küchendirektor Markus Kirchner herzlich ein. Im Feinschmeckerrestaurant „Bistro Bottaccio“ erwartet Sie ein exklusives 4-Gang-Candlelight Dinner mit Champagner & Co.. Dazu versüßen Ihnen kleine Köstlichkeiten den anschließenden Abend in Ihrer Luxussuite und beim ausgiebigen Sonntagsbrunch lassen Sie es sich mal wieder so richtig gut gehen!

### Damit verwöhnen wir Sie:

Carpaccio vom Thunfisch  
und Thunfisch im Orangen-Pfeffermantel  
mit Limonensorbet

\*\*\*

Trilogie von der Tomatensuppe

\*\*\*

Kalbsfilet mit gebratenem Hummer  
auf Paprikaespuma, Pinienkernblattspinat  
und Champagnerisotto

\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen  
mit Mango-Himbeersalat

### Unsere Rätselfrage:

Was bezeichnet man in der  
Kochsprache als Espuma?

### Ihr Gewinn:

Das GISY MAGAZIN verlost **1 Gourmetaufenthalt für 2 Personen im Maritim Airport Hotel Hannover**. Senden Sie einfach Ihre Antwort mit dem Stichwort „Gewinnspiel für Gourmets“ an folgende Adresse: GISY MAGAZIN c/o REMMBRAND – Stefan Remmert Berliner Allee 38, 30175 Hannover. Teilnahmeschluss ist der 31. Dezember 2009.

MARITIM Airport Hotel · Flughafenstraße 5 · 30669 Hannover  
Telefon 0511 9737-0 · Telefax 0511 9737-590  
[info.hfl@maritim.de](mailto:info.hfl@maritim.de) · [www.maritim.de](http://www.maritim.de)



# INFA 2009

## LEBENSART LÄDT ZUM LITERATURSALON MIT IRIS BERBEN

Sie gehört zu den gefragtesten Schauspielerinnen Deutschlands, wenn nicht gar Europas.

Text: PROMO | Fotos: FINEPIC MÜNCHEN

Ihre Vielseitigkeit hat sie in Hunderten von TV- und Kinofilmen unter Beweis gestellt, zuletzt begeisterte sie ein Millionenpublikum in „Die Buddenbrooks“ und in „Krupp – eine deutsche Familie“. Iris Berben (59) – eine tolle Frau, eine starke Frau. Vor kurzem hat sie ein Buch geschrieben, das ebenfalls von starken Frauen handelt. Auf der infa, Deutschlands größter Erlebnis- und Einkaufswelt stellt sie es den Besuchern vor.

Im Rahmen des Literatursalons in der Lifestylemesse „Lebensart“ wird Berben 90 Minuten aus ihrem Buch „Frauen bewegen die Welt“ lesen, das von 24 Frauen handelt, ohne die die Welt anders aussähe. Es sind Heldinnen aller Couleur, die für ihre Überzeugung leben, die aufgestanden sind, die „Nein“ gesagt haben, die geholfen haben. So wie Monika Hauser, Preisträgerin des Alternativen Nobelpreises, die sich für traumatisierte Frauen in Kriegs- und Krisengebieten engagiert. Oder Nicole Lüdeking und Jana Böttner, die sich dazwischen gestellt haben, als am 18. Juli 2004 in Brandenburg ein Kenianer von Neonazis beinahe ermordet wurde. Iris Berben: „24 Frauen im

Kampf gegen Leid, Armut und Ungleichheit. 24 Frauen, die viel gewagt haben, die Zivilcourage gezeigt haben – manchmal unter Lebensgefahr. 24 Frauen, die viel gewonnen haben – für uns alle.“

# infa.

Die große Erlebnis- und Einkaufswelt

**17. - 25. Oktober 2009**

Messe Hannover

Die Lesung – für infa-Besucher kostenlos – ist Höhepunkt des Literatursalons am Montag, 19. Oktober, in der „Lebensart“. Neben Iris Berben werden auch die HAZ-Redakteure Hans-Peter Wiechers, Uwe Janssen und Bernd Haase ihre, nicht nur bei Lesern der hannoverschen Allgemeinen Zeitung, beliebten Glossen vortragen. Ob „Lüttje Lage“, „Leben ohne“ oder

„Ortsdurchfahrt“ – die heiteren Geschichten der drei Journalisten sind längst Kult.

Die Lifestylemesse „Lebensart“ – genau der passende Rahmen für einen Literatursalon der Extraklasse. Die Halle 19 der infa 2009 ist stilvoll eingerichtet, großflächige Schwarz-Weiß-Fotos, roter Samt und edle Oldtimer verbreiten das Flair der 20er Jahre. Exklusive Aussteller bieten das Nichtalltägliche aus den Bereichen Mode, Tisch & Tafel, präsentieren luxuriöse und ausgefallene Dinge, die das Leben schöner machen. Für Unterhaltung sorgen hinreißende Walk-Acts wie die „Shoe Shine Boys“, und für kulinarische Genüsse sorgt u.a. Ekkehard Reimann mit seinem „Clichy“.

Iris Berben, Hans-Peter Wiechers, Uwe Janssen und Bernd Haase am Montag, 19. Oktober auf der infa, Hannover Messegelände

Eintrittskarten unter [www.heckmannmbh.de](http://www.heckmannmbh.de), [www.meine-infa.de](http://www.meine-infa.de) sowie bei allen Vorverkaufsstellen und Ticket-Online (01805) 4470111 (14 ct./min aus dem Festnetz der DTAG. Mobilfunkpreise können abweichen)

Infa 2009 vom 17. bis 25. Oktober täglich 10 bis 18 Uhr, Hannover Messegelände.

## Gewinnen Sie!

GISY verlost unter allen Einsendungen (bis zum 30. September) mit dem Stichwort INFA 10 VIP-Tickets. Der Besuch Deutschlands größter Erlebnis- und Einkaufswelt ist nicht an ein Datum gebunden.

# PFLEGE-TIPP

## DAS 1 x 1 DER SCHUHPFLEGE

Schuhe sind auch ein Gebrauchsgegenstand. Im Alltag unterliegen sie einer hohen Belastung und damit auch einem gewissen Verschleiß. Neben den verwendeten Materialien und der Art und Qualität der Herstellung ist die Haltbarkeit eine Frage des richtigen Gebrauchs, der Behandlung und Pflege. Das GISY-Magazin gibt die 5 wichtigsten Tipps für die Schuhpflege.

Text: HELGE NEUMANN | Fotos: COLLONIL (L.), GREGOR HÜTTNER (R.)

1 | Schutz vor Schmutz

Leder ist ein Naturprodukt. Es hält länger, wenn es immer schön gesäubert und gepflegt wird. Sie sollten Ihre Schuhe daher vor dem ersten Tragen und auch anschließend regelmäßig imprägnieren, um sie vor Verschmutzungen und Feuchtigkeit zu schützen.

3 | Langsam trocknen

Feuchte oder nasse Schuhe benötigen Zeit, um zu trocknen. Schuhe nie direkt neben die Heizung stellen! So würde das Leder brüchig. Am besten ist es, die Schuhe eine Stunde mit Zeitungspapier auszustopfen und dann mit einem Holzformer zwölf Stunden trocknen zu lassen. Übrigens: Lederschuhe benötigen Ruhepausen, in denen Sie die aufgenommene Feuchtigkeit abgeben können. Daher sollten Sie Ihren Schuhe nach einem Tragetag 24 Stunden Pause gönnen.

4 | Bequemer Einstieg

Ein Schuhanzieher darf in keinem Haushalt fehlen. Sonst wird auf Dauer die Hinterkappe des Schuhs beschädigt. Haben Sie mal keinen Schuhanzieher zur Hand, können Sie sich auch mit dem glatten Ende des Gürtels oder einem Stofftaschentuch behelfen.

2 | In Top-Form

Die Lebensdauer Ihrer Schuhe erhöhen Sie durch passende Schuhformer, die den Schuhen nach dem Tragen ihre Form zurückgeben. Gehalten werden ausgeglichen. Holzformer sind besonders empfehlenswert, da sie die im Leder gespeicherte Feuchtigkeit aufnehmen.

5 | Schön gepflegt

Um Glattleder zum Glänzen zu bringen, zuerst Staub und Schmutz mit einer weichen Bürste oder einem Tuch entfernen. Dunkle Streifen können mit einem Reinigungsgummi wegradiert werden. Danach werden die Schuhe eingecremt. Nach dem Einziehen und Trocknen mit sanftem Druck polieren. Übrigens: Schuhputzlappen werden erst richtig gut, wenn sie schon einmal gewaschen wurden. Zur Reinigung von Schuhen aus Rauleder wie Velours und Nubuk Staub und Schmutz zunächst wegbürsten. Schrammen können Sie mit einem speziellen Radiergummi ausbessern. Im Anschluss sollte ein geeignetes Imprägnierspray zum Einsatz kommen, da angerautes Leder feuchtigkeitsanfällig ist. Im übrigen sollten Sie generell auf vermeintlich praktische Selbstglanz-Schwämmchen verzichten. Sie verkleben das Leder und zerstören auf lange Sicht Ihre Schuhe.

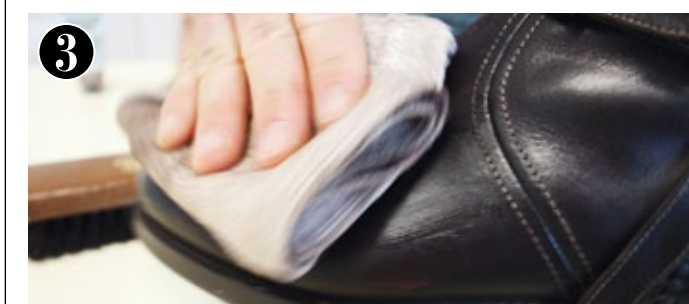


Eine große Auswahl hochwertiger Pflege- und Reinigungsmittel erhalten Sie im Schuhhaus GISY. Bei Fragen wenden Sie sich einfach an unsere freundlichen MitarbeiterInnen. Gerne helfen wir Ihnen weiter!

### SO PFLEGEN SIE IHRE LEDERSCHUHE RICHTIG:

1 Entfernen Sie mit einer Rosshaarbürste Staub und Schmutz von Ihrem Lederschuh.

2 Tragen Sie eine kleine Menge Schuhpflegemittel auf das Leder auf.

3 Verteilen Sie das Pflegemittel mit sanftem Druck über die Flächen des Schuhs.

4 Nach kurzer Einwirkungszeit bürsten Sie mit schnellen und kurzen Bewegungen das Leder blank.

5 Fast wie neu: Nun ist Ihr Schuh gegen alle Wetter gewappnet.

100 Jahre Collonil



L

EDERPFLEGE IN IHRER VOLLENDETEN FORM. 100 JAHRE ERFAHRUNG UND KOMPETENZ DRÜCKEN SICH DURCH SPEZIELL ENTWICKELTE REZEPTUREN MIT DEM HAUCH EINES LUXUS-PARFUMS IN DER NEU GESCHAFFENEN PRODUKTSERIE AUS, DIE DAS DENKWÜRDIGE GRÜNDUNGSJAHR IM NAMEN TRÄGT –

Collonil 1909





**FINEST LEATHER CARE**

SALZENBRODT GMBH & CO. KG  
HERMSDORFER STR. 70 · 13437 BERLIN  
TELEFON +49(0)30-414 04-512  
WWW.COLLONIL.COM

# UGG

## EINFACH KUSCHELIG UGG AUSTRALIA

Sie sind einmalig. Stars wie Sarah Jessica Parker, Julia Roberts, Gwyneth Paltrow oder Cameron Diaz lieben sie.

Text: HELGE NEUMANN | Fotos: UGG AUSTRALIA

Uggs der Marke UGG Australia sind schlicht und einfach Kult! Die warmen und weichen Lammfell-Schuhe mit dem ungewöhnlichen Namen haben sich zum modischen „must-have“ entwickelt. Dabei begann alles an einem australischen Strand...

Brian Smith war begeisterter Surfer. Wie so viele andere Australier auch liebte er die entspannten Tage am Strand und den Ritt auf den Wellen. Hier, am Strand, lernte Smith in den 70er-Jahren die warmen Lammfell-Stiefel kennen, in die die Surfer schlüpfen, wenn sie aus dem Wasser kamen. Damals nähten die Surfer die Schuhe selbst, was als Erklärung für das Design der Original-Uggs dient. Im Jahr 1978 machte sich Brian Smith auf in die USA – im Gepäck hatten er die bequemen „After-Surf-Schuhe“, die nun auch erfolgreich die Füße frierender Surfer im „Sunshine State“ Kalifornien wärmten. Der Grundstein für die Erfolgsgeschichte war gelegt ... Allerdings dauerte es bis zum tatsächlichen Durchbruch von UGG Australia noch bis zum Jahr 2000. Die bekannte und äußerst einflussreiche US-

Fernsehmoderatorin Oprah Winfrey präsentierte ihrem Millionenpublikum ein Paar Uggs in der Sendung „Oprah's Favorite Things“. Sie trug die extrem bequemen Boots so gerne, dass sie 350 Paar für die gesamte Crew ihres Senders bestellte. In den Folgejahren präsentierte Oprah die Marke zwei weitere Male. Das Resultat: UGG Australia schlug ein wie ein Blitz! Der Hype nahm seinen Lauf – weltweit stehen die Menschen seitdem Schlange, um ein Paar zu ergattern. Im Jahr 2003 wurde UGG Australia als „Marke des Jahres“ ausgezeichnet.

Für den Herbst und Winter 2009 bietet UGG Australia unter dem Slogan „comfort & luxury“ den Fans der Marke viele neue Sil-

houetten für Damen, Herren und Kinder. Zu den Highlights der Damenschuhkollektion gehören extravagante Absatz-Modelle. So zeigt Ugg Australia Stiefel mit modischem Keilabsatz aus weichem Antikleder und mit eleganter Zierschnürung. Auch Biker-Boots mit schmalen Lammfellschaft wurden in die Kollektion aufgenommen. Außerdem wird das Erfolgsmodell, der Classic, in neuen Optiken angeboten. Neben Grau, Metallics in Silber und mattem Gold, setzt Ugg Australia auf Paisley-Muster und Carmouflage-Design. Neu in der Kollektion ist der Bereich Slipper. Zu diesem zählt unter anderem der „Fluffy Flip Flop“, ein flauschig-weicher Zehentrenner-Hausschuh.





Wie ein Adlerhorst in den Bergen liegt Campodimele 617 m hoch südlich von Rom

## CAMPODIMELE Das Geheimnis der Hundertjährigen

Offenbar gibt es in Campodimele ein Geheimnis für die Langlebigkeit der dort lebenden Menschen. Es wird geschätzt, dass Langlebigkeit zu etwa 30 % genetisch und zu etwa 70 % durch Umwelteinflüsse bedingt ist. Die Frage ist: Gibt es Umwelteinflüsse in Campodimele, denen eine besondere Bedeutung zukommt?

Text: STEFAN REMMERT | Fotos: FOTOLIA

Zunächst ist es die Lage: Campodimele liegt 617 Meter hoch, wie ein Adlerhorst in den Bergen südlich von Rom, nur durch eine schmale Schotterstraße erreichbar. Die Menschen dort leben im Kampf und im Einklang mit der Natur. Auf den Feldern arbeiten nebeneinander fünf Generationen, vom Ur-Urgrossvater bis zum Enkel. Man akzeptiert sich gegenseitig.

### Jeden Tag ein Wasserglas Olivenöl.

Es ist wohl und gerade auch die Ernährung. Sie ist einfach und karg wie die Umgebung. Da ist vor allem das kaltgepresste Olivenöl aus eigenen Olivenhainen, das man ehrfürchtig als „Öl Gottes“ bezeichnet. Jeder Einwohner verbraucht täglich ca. ein Wasserglas Olivenöl in den verschiedenen Spei-

sen. Olivenöl sei das einzige Fett, das die Gesundheit schützt und dessen alleiniger Gebrauch als Nahrungsfett das Leben um mehrere Jahre verlängern kann, urteilt die WHO.

Oder ist es das Brot: gebacken aus selbst angebautem Korn, einer Sorte, die es schon vor mehr als 1000 Jahren gab. Weizen, Gerste und Mais gedeihen mit natürlichem Dünger, ohne Pflanzenschutzmittel. Das Korn wird in einer Steinmühle gemahlen, mit Kräutern gewürzt und im Holzofen gebacken. Auch die Nudeln werden selbst gemacht – ohne Salz. Der tägliche Salzverbrauch liegt unter drei Gramm (in der normalen „Zivilisationskost“ dagegen bei nicht weniger als 12 bis 15 Gramm). Schließlich gibt es reichlich Gemüse – alte, überlieferte Gemüsesorten, nicht solche aus modernen Züchtungen-

ohne Düngemittel, Konservierungsstoffe und Salz. Auffallend ist der üppige Verzehr von Tomaten in jeder Form und von dunklen „Cicerchia-Bohnen“, die dort seit Jahrhunderten angebaut werden. Sie werden in Olivenöl mit Kräutern eingelagert. Vielleicht sind es auch diese Kräuter aus dem eigenen Kräutergarten: Anis, Basilikum, Rosmarin, Majoran, die sich – in Tomatensud gekocht – über 2 Jahre frisch halten lassen.

Außerdem gibt es weder Fleisch noch Wurst – nur Fisch. Vom Fischöl mit seinen Omega-3-Fettsäuren, die als mehrfach ungesättigte Fettsäuren zu den essentiellen Nährstoffen gehören, weiß man, dass es gegen Arteriosklerose schützt und das Immunsystem stärkt. Und dann ist da noch der Rotwein, von dem jeder Bewohner täglich zwei Gläschen trinkt.

„Außerdem gibt es weder Fleisch noch Wurst – nur Fisch ...  
Und dann ist da noch der Rotwein.“

### Leben in Harmonie mit sich und der Umwelt.

Die Einwohner von Campodimele leben seit langem so, dass sie viele Grundregeln einer modernen Ernährungslehre einhalten. Ihre abgeschiedene, karge, Lebensweise kann man in der modernen Gesellschaft so sicherlich nicht umsetzen, wohl aber die wesentlichen Elemente der Ernährung. Doch kommt in Campodimele ein wichtiger Faktor hinzu: die Menschen leben in Harmonie mit sich und der Umwelt. Vielleicht ist es genau das, was die Menschen hier so alt werden lässt.



*The Fashionrepublic*  
THE FASHIONREPUBLIC AG

The Fashionrepublic gratuliert  
der Firma GISY zum 75 jährigen Jubiläum.



WWW.TFR.AG

KONSTANTIN STARKE  
Artikel-Nr. 139518  
160 €



JOOP  
Artikel-Nr. 137601  
230 €



RALPH HARRISON  
Artikel-Nr. 144447  
150 €



KONSTANTIN STARKE  
Artikel-Nr. 152333  
180 €



RALPH HARRISON  
Artikel-Nr. 144423  
150 €



D'ACQUASPARTA  
Artikel-Nr. 149081  
220 €



LA MARTINA  
Artikel-Nr. 140326  
300 €



BIKKEMBERGS  
Artikel-Nr. 144496  
210 €



RALPH HARRISON  
Artikel-Nr. 139415  
110 €



RALPH HARRISON  
Artikel-Nr. 139427  
120 €



LA MARTINA  
Artikel-Nr. 140284  
320 €



KONSTANTIN STARKE  
Artikel-Nr. 156620  
450 €



**Musterstücke.**  
Die besten Schuhe mit  
denen Sie sich diesen Herbst  
und Winter fein rausputzen.  
Auf zu GISY, die Konkurrenz  
schläft nicht.

KONSTANTIN STARKE  
Artikel-Nr. 138770  
185 €



BANFI  
Artikel-Nr. 585166  
395 €



MOMA  
Artikel-Nr. 138711  
325 €



REPLAY  
Artikel-Nr. 133954  
160 €



TOMMY HILFGER  
Artikel-Nr. 134727  
150 €



KONSTANTIN STARKE  
Artikel-Nr. 139476  
300 €



BUGATTI  
Artikel-Nr. 133838  
99,95 €



RALPH HARRISON  
Artikel-Nr. 139385  
110 €



# WEINZEIT IN DER PFALZ

Esskastanien fallen von den Bäumen und überall wird neuer Wein angeboten. Das Pfälzer Weinland zeigt sich jetzt von seiner schönsten Seite.

Text: PFALZWEIN E.V. | Fotos: INGE WEBER



Ein Weinberg im Nebel.

In den Weinbergen und den vielen hundert Winzerhöfen herrscht hektische Betriebsamkeit, denn die Lese läuft im September und Oktober auf Hochtouren. Doch nicht nur in den Weinbergen ist Erntezeit, sondern auch andere, typische Produkte der Region werden in den Höfen oder an Verkaufsständen entlang der Straße angeboten: Die Esskastanien beispielsweise, in der Pfalz als „Keschde“ bekannt, frische Äpfel oder Kürbisse in allen Formen und Farben. Pilze und Wild aus dem nahen Pfälzerwald stehen nun auf den Speisekarten und machen einen Herbst-Urlaub an der Deutschen Weinstraße zu einem ebenso genussvollen wie unvergesslichen Vergnügen.

Von August bis weit in den November hinein laden der Pfälzerwald und das Pfälzer Weinland entlang der Deutschen Weinstraße zu Entdeckungsreisen ein. Der Naturpark Pfälzerwald, eine unberührte Mittelgebirgslandschaft mit mehr als 12.000 Kilometern markierten Wegen, ist ein Paradies für Wanderer und Naturliebhaber. Sie können hier nicht nur die unberührte Natur des größten zusammenhängenden Waldgebietes in Deutschland genießen, sondern auf fast 150 Hütten einkehren und in uriger Gemütlichkeit die deftigen Pfälzer Spezialitäten probieren. Kleine, verträumte Dörfer oder die vielen Burgruinen, die von der bewegten Geschichte des Landstrichs erzählen, bieten sich als lohnende Etappenziele bei solchen Wanderungen an.

Als krönenden Abschluss eines Herbst-Wan-

dertages inmitten der Rebgärten oder im Pfälzerwald locken gesellige Weinfeste und gemütliche Weinstuben. Dort wird überall neuer Wein ausgeschenkt, der – je nach Fortschreiten der Gärung – in verschiedenen Geschmacksrichtungen angeboten wird: Manchmal noch als Traubensaft quasi frisch von der Kelter (dann hat die Gärung den Geschmack noch kaum verändert) oder mit einer leicht herben Note und dem milchig-trüben Aussehen nach der Gärung, die dem Getränk auch den Namen „Federweißer“ eingebracht hat. Den reifen Wein – ob Riesling, Burgunder oder Dornfelder – gibt es natürlich auch, dazu stehen auf den Speisekarten die bekannten regionalen Spezialitäten wie Saumagen, Pfälzer Leberknödel oder Bratwürste. Und wer Wert auf exquisite kulinarische Genüsse legt, kommt in einem der vielen Spitzenrestaurants entlang der Deutschen Weinstraße mit Sicherheit auf seine Kosten.

Mehr Informationen über die Pfalz und Ihren Wein erfahren Sie bei:

Pfalzwein e.V. | Martin-Luther-Straße 69  
67433 Neustadt an der Weinstraße  
Telefon (06321) 912328 | Fax (06321) 12881  
Internet: [www.pfalzwein.de](http://www.pfalzwein.de)  
eMail: [Info@zum-wohl-die-pfalz.de](mailto:Info@zum-wohl-die-pfalz.de)

Für die Suche nach einer passenden Unterkunft wenden Sie sich bitte an: [reservierung@pfalz-touristik.de](mailto:reservierung@pfalz-touristik.de)

## DC PFALZ IN KÜRZE

Außergewöhnlich viele Sonnenstunden und das besonders milde Klima prägen den frisch-fruchtigen Geschmack der Pfälzer Weine. Um die Qualität zu sichern und dem Verbraucher eine Genussgarantie zu geben wurde 2004 das Herkunfts- und Gütezeichen Districtus Controllatus Pfalz (DC PFALZ) ins Leben gerufen. Vor der Markteinführung durchlaufen alle DC PFALZ-Weine eine strenge sensorische Kontrolle. Dabei wird von Experten überprüft, ob das für jede Sorte festgelegte Geschmacksprofil eingehalten wurde. Als Profilsorten wurden die 5 Hauptrebsorten der Pfalz: Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder und Dornfelder ausgewählt. DC PFALZ Weine machen durch ihre feine Frucht und ihr gehaltvolles Aroma die Genuss-Region Pfalz für die Verbraucher erlebbar. Die Weine sind immer trocken und fruchtig und passen deshalb ideal zu jedem Anlass. Das Erkennungsmerkmal für DC PFALZ ist die glänzende Silberkapsel mit dem schwarzen DC PFALZ Logo. Sie steht für typische Pfälzer Weine von hochwertiger und geprüfter Qualität. Weitere Informationen zu DC PFALZ und zu den beteiligten Weingütern finden Sie im Internet auf der Seite: [www.dcpfalz.de](http://www.dcpfalz.de).

### Übrigens:

Das GISY Magazin verlost drei Kisten Pfälzer Wein. Einfach eine Postkarte mit dem Stichwort „Pfälzer Wein“ senden an: GISY Magazin c/o Remmbrand S. Remmert | Berliner Allee 38 30175 Hannover Viel Glück!

## GOURMET-TIPP FÜR DEN HERBST UND WINTER



Die kühle Jahreszeit liefert kleine Gaumenreisen. Ideal zu herzhafter Küche passt als Finale ein „Savour du Maquis“. Diesen Ziegenkäse, der seinen Weg über Paris direkt nach Hannover zu Käse Schaub in die Hildesheimer Straße findet, ist eine korsische Delikatesse, versehen mit aromatischen Wildkräutern, schwarzen Pfefferbeeren und kleinen Pepperonis. „Möglicherweise genoss ihn schon der berühmteste Korse aller Zeiten Napoleon“, so Hannelore Müller geb. Schaub und Reinhold Müller, der jedem Käseliebhaber das Hintergrundwissen vermitteln kann, das Käsegenuss zur Philosophie werden lässt.

Foto: PRIVAT

# Saveur du Maquis



RALPH HARRISON®



### SCHLOSS MARIENBURG

## HERBSTMARKT

10. & 11. Oktober, 11–18 Uhr  
Regionale Spezialitäten, stilvolles Gartenambiente  
und künstlerische Dekorationsartikel  
Eintritt € 4,-

## WEIHNACHTSTRAUM

5. & 6. Dezember, 11–18 Uhr  
Weihnachtliche Leckereien & Geschenke  
Eintritt € 3,50  
[www.schloss-marienburg.com](http://www.schloss-marienburg.com) · Info-Tel. 05069-407





KONSTANTIN STARKE  
Artikel-Nr. 139555  
180 €



LA MARTINA  
Artikel-Nr. 140272  
300 €



LA MARTINA  
Artikel-Nr. 140314  
300 €



PANTOFOLA D'ORO  
Artikel-Nr. 137492  
110 €



BOSS  
Artikel-Nr. 124515  
99,95 €



BIKKEMBERGS  
Artikel-Nr. 144666  
240 €



MOMA  
Artikel-Nr. 138708  
325 €



OTHER EVENTS  
Artikel-Nr. 138824  
90 €



GHOST  
Artikel-Nr. 150381  
475 €



BIKKEMBERGS  
Artikel-Nr. 144708  
210 €



RALPH HARRISON  
Artikel-Nr. 139403  
130 €



RALPH HARRISON  
Artikel-Nr. 139439  
140 €



RALPH HARRISON  
Artikel-Nr. 139361  
150 €



TOMMY HILFIGER  
Artikel-Nr. 134697  
130 €



BULLDOZER  
Artikel-Nr. 139300  
99,95 €



GANT  
Artikel-Nr. 974729  
99,95 €



BIKKEMBERGS  
Artikel-Nr. 144484  
240 €



OTHER EVENTS  
Artikel-Nr. 138812  
70 €



GALIZIO TORRESI  
Artikel-Nr. 149056  
170 €



NAPAPIJRI  
Artikel-Nr. 151427  
130 €



ANDREA PUCCINI  
Artikel-Nr. 142827  
99,95 €



TIMBERLAND  
Artikel-Nr. 911513  
149,95 €

# TIM MÄLZER

## KÜCHENBULLE MIT ZARTEN SEITEN

Ein strahlender Sommertag mitten in Hamburg. Tim Mälzer lässt sich mit Zigaretten und Kaffee ausgestattet am Tisch nieder und plaudert gleich drauf los. Erst mal tief durchatmen ... Rummelig geht es zu in den letzten Wochen: Seit dem 1. Juli hat die „Bullerei“ geöffnet. Damit hat sich der „Küchenbulle“ wie Tim Mälzer sich selbst gern bezeichnet, eine neue Wirkungsstätte geschaffen.

Interview: KATHARINA SIECKMANN | Fotos: MARLO SCHEDER-BIESCHIN, TIBOOL/DREYSSE

**Herr Mälzer, sind Sie wieder mit dem Auto gekommen?** Klar, Auto fahren ist meine Leidenschaft, mein Rückzugsort. Ich fahre am liebsten Umwege, weil ich dabei so herrlich abschalten kann. Ich mag es nur gar nicht, wenn bei mir jemand mitfährt. Ich bin den ganzen Tag von Menschen umgeben, muss immer viel reden und debattieren. Deshalb möchte ich wenigstens im Auto meine Ruhe haben. Entweder höre ich dann Musik oder ich gebe mich ganz dem Klang des Motors hin.

**Sie sind gerade in aller Munde: Kochen wieder im Fernsehen für die ARD und haben gerade in Hamburg Ihr neues Restaurant die „Bullerei“ eröffnet. Was erwartet die Gäste hier?**

**Gibt es ein neues Konzept?** Seit dem 1. Juli haben wir eröffnet und sind mehr als glücklich, weil es so gut anläuft. Die Bullerei liegt mitten in Hamburg in der Lagerstraße, in den historischen Viehhallen des alten Hamburger Schlachthofs, zwischen Schanzenviertel, Messe und Fleischgroßmarkt. Die Bullerei ist ein Restaurant mit angeschlossenem Café/Déli. Die Räume sind wirklich klasse geworden. Zwischen dicken Backsteinmauern finden sich unsere langen Tische und gemütlichen Sitzecken. Im Déli gibt es eine frische und vegetarische Küche zu fairen Preise. Im Restaurant bieten wir kreative deutsche Gerichte und lassen uns natürlich immer auch von der mediterranen Küche inspirieren. Wir legen dabei sehr viel Wert auf saisonale Zutaten aus der Region. Unser Motto heißt: Für jede Tageszeit, jede Lebenslage und jeden Geschmack.

**Können Sie beschreiben, was Tim Mälzers Küche ist? Was macht sie aus?** Meine Küche im Fernsehen und im Restaurant ist von einer entspannten Haltung zum Kochen geprägt. Ich koche sehr gern, bin aber auf der anderen Seite auch ein ziemlich fauler Hund. Es ist eine direkte und geradlinige Küche. Ich bräuchte ja

gar nicht im Fernsehen kochen, wenn ich nicht einen gewissen Auftrag hätte. Ich möchte den Menschen doch etwas beibringen. Ich möchte denen etwas zeigen, womit sie was anfangen können, deshalb vereinfache ich die Dinge. Bagatellisiere das fast, aber einfach, damit ich ein Verständnis wecken kann. Deshalb ist mein Kochen in der Öffentlichkeit schon sehr vereinfacht. Ich glaube, das meiste beim Kochen ist sowieso Erfahrung. Ich kann Ihnen zehnmal erklären, wie ein Steak gebraten wird. Solange Sie es nicht mal ausprobieren, werden Sie keinen Unterschied feststellen. Man muss auch mal einen Fehler produzieren, damit man weiß, wie man es beim nächsten Mal anders oder besser machen kann.

**Woher bekommen Sie Ihre Ideen?** Neue Rezepte entstehen bei mir ganz spontan. Ich lasse mich von den Produkten inspirieren und fahre auf den Markt oder zum Händler, um zu sehen, was gibt es gerade frisch. Dabei schaue ich immer, worauf ich gerade Lust habe. Ich kann einfach kein Menü acht Wochen im Voraus schreiben, weil ich dabei sehr intuitiv vorgehe.

**Gibt es auch Dinge, die Sie richtig eklig finden?** Ich muss nichts essen, was nicht zu meinem Kulturkreis gehört. Schildkrötengedärm mag für manche ganz schmackhaft sein, ich muss das nicht haben. Generell versuche ich darauf zu achten, dass man keine Tiere isst, die unnötig gequält wurden. Ich war vor einiger Zeit in Thailand und Kakalaken die muss ich einfach nicht essen, auch nicht, weil es spannend ist. Oder Hammelhoden... Jeder, der Hammelhoden gegessen hat sagt dass es eine Delikatesse ist. Ich finde, dass ich nicht die Geschlechtsteile von anderen Lebewesen essen muss. Grundsätzlich denke ich, gerade bei Tieren, wenn da jemand Aversionen hat, dann soll er sie auch leben.

**Sind Spaghetti Bolognese immer noch Ihr**

**Liebblingsgericht?** Ja, absolut, die kann man mir morgens, mittags, abends und nachts servieren, die esse ich immer und die schmecken mir auch immer. Meine Freundin und ich haben einen internen Kampf, sie sagt in eine Bolognese gehört ganz viel Gemüse, ich sage, da kommt gar kein Gemüse rein. Letztendlich schmecken sie mir aber beide.

**Gibt es auch so Tage, an denen Sie keine Lust auf Kochen haben?** Ja klar, dann gehe ich einfach essen. Aber was ich prinzipiell nicht mache ist Fertigessen einzukaufen. Zu McDonald's gehe ich auch nicht mehr, weil ich tatsächlich finde, dass ich da eine gewisse Vorbildfunktion habe.

**Wie gehen Sie mit Anfeindungen und Kritik um?** Ja, es gibt einige, die mich stark kritisieren. Das nehme ich mir schon zu Herzen. Ungefähr 50% der Leute lehnen meine Art zu kochen komplett ab und die anderen 50% sind fasziniert und begeistert. Ich weiß aber auch, dass ich es nicht allen Recht machen kann. Es gibt immer Menschen, die mögen lieber Blondinen als Brünette, deshalb ist die eine nicht besser als die andere.

**Wann merken Sie denn, dass es an der Zeit ist, etwas zu verändern?** Das sagt mir mein Bauch, meine Intuition. Wenn ich unzufrieden werde, dann ist es Zeit für den nächsten Schritt. Für mich ist Routine das schlimmste was passieren kann. Wen ich tagein tagaus dasselbe machen muss, dann kann ich nichts mehr lernen. Ich bin jemand, der wirklich den Mund hält und einfach macht, so lange ich das Gefühl habe, da ist jemand vor mir der mich auch prägt. Der mir meine Grenzen zeigt und nicht nur aus seiner Position heraus handelt. Das war in meiner ganzen Lehrzeit so. Wenn ich das begreife und solange ich etwas lernen möchte, solange halte ich mich dann auch an die Regeln. Irgendwann war ich dann aber an dem Punkt, dass ich meine Lehrherren hier in

TIM  
MÄLZER



Die Bullerei: Mitten in Hamburg in der Lagerstraße, zwischen Hamburger Messe, Fleischgroßmarkt und Schanzenviertel.

Hamburg abgearbeitet hatte und als nächstes der Schritt in die Selbstständigkeit anstand.

**Das hört sich nach einem hohen Maß an Selbstreflektion an ...**

Ich reflektiere natürlich über mein Tun und es wäre das Schlimmste, wenn ich irgendwann mal sagen müsste: „Hätte ich das bloß nicht gemacht.“ Bislang ist alles, was ich gemacht habe richtig gewesen, auch wenn ich Fehler gemacht habe. Aus denen konnte ich immer eine Menge lernen. Jede Erfahrung hat mich geprägt. Das Ritz Hotel ist das Schlimmste, was ich erlebt habe, aber das Ritz Hotel steht bis heute in meinen Zeugnissen und wird in jedem zweiten Zeitungsartikel über mich erwähnt, weil es für die Leute einfach eine tolle Adresse ist. Das Ritz ist mit Abstand das Dreckigste, was ich je gemacht habe, weil es eine militärisch geführte Küche war, wo man nur ausgebeutet und schlecht bezahlt wurde. Aber vielleicht musste ich auch diese Erfahrung machen, damit ich weiß, was ich nicht will.

**Was ist das größte Kompliment, das sie ihren Lehrherren machen können?**

Helmut Hellwig aus dem Intercontinental hat mich menschlich sehr geprägt, weil wir so eine Art Hassliebe miteinander hatten. Er ist schon ein echt harter Hund, aber der hat mich immer mit Respekt behandelt, ist mir immer auf Augenhöhe begegnet, obwohl ich in der Hierarchie ganz unten stand. Der hat mich mit seiner Härte und seinen hohen Ansprüchen sehr gefordert, aber er hat den Bogen nie überspannt. Genaro Contaldo hat dieses Habtile, diese Emotionalität beim Kochen in mich eingepflanzt. In der Zusammenarbeit mit ihm ist tatsächlich der Funke übergesprungen und er hat die Leidenschaft für das Kochen in mir geweckt. Er hat mich anfassen und ausprobieren lassen. Genaro hat die ganzen banalen Dinge gemacht. Und von Jean-Georges Vongerichten, der in

New York inzwischen diverse Restaurants hat und definitiv einer der umtriebigsten Küchenchefs der Welt ist, habe ich gelernt, das man erfolgreich und trotzdem ein guter Mensch sein kann. Der hat sich ein Imperium von 25 Restaurants aufgebaut und geht trotzdem sehr respektvoll mit seinen Leuten um. Nach dem Motto, wenn du ein Problem hast, dann sag es mir, dann erklär ich es dir, der nimmt

**„Für mich ist Routine das Schlimmste was passieren kann“**

sich die Zeit. Christian Rach hier aus Hamburg bei dem bin ich, obwohl ich schon Küchenchef war, noch mal zwei Stufen zurückgegangen, um einfach noch mehr zu lernen. Ich habe gemerkt, dass ich noch nicht so fertig bin, dass mein Fundament noch nicht genug ist. Da kam dann auch noch der Kopf, das Rationale dazu. So bin ich eine bunte Mischung aus vielen unterschiedlichen Einflüssen geworden.

**Wenn Sie heute zurückblicken, sind Sie zufrieden mit Ihrem Werdegang?**

Es gibt in meiner Biographie auch viel Negatives, aber es gibt nichts wo ich sagen würde, dass hat jetzt gar nichts zu meinem Leben beigetragen. Ich habe Bockmist gemacht und ich habe viele gute Dinge gemacht und ich glaube dass es aber auch wichtig ist, sich über die schlechten Dinge klar zu werden, ohne sich selbst zu kasteien. Es hat einfach alles zwei Seiten. Es gibt nichts, was mich mehr langweilt als ein perfekter Werdegang, wo von außen kein Makel sichtbar ist. Das ist das erste, was ich versuche herauszufinden. Eine glatte Fassade nehme ich niemandem ab, dazu sind wir einfach alle Menschen.

**Vor einiger Zeit haben Sie mal eine längere Schaffenspause eingelegt. Hat sich dadurch Ihre Einstellung zum Leben verändert?**

Ich bin nicht mehr so empfindlich. Kann besser mit Kritik umgehen, habe mich mehr gefunden. In der Küche konnte ich das immer sagen, weil ich da einfach nach und nach mein Handwerk gelernt habe. Ich weiß einfach, was ich kann und was ich nicht kann. Konnte mich immer gut einschätzen und wusste, wo ich mich mal auflehnen muss und wo ich besser mal den Mund halte. Wenn man dann plötzlich in den Medien steht, dann ist alles rosarot. Eine Menge Befindlichkeiten prasseln auf einen ein und es ist unheimlich schwer zu wissen, wo man gerade steht. Ich strukturiere sehr viel mehr. Früher habe ich alles gleichzeitig gemacht. Ich arbeite immer noch sehr hart und sehr intensiv, aber ich habe mir auch meine Freiräume geschaffen. Ich gehe auch mal auf Konzerte und gehe dann nicht mehr ins Restaurant. Am Ende des Tages bin ich nur mir und meiner Familie Rechenschaft schuldig.

**Haben Sie einen persönlichen Bezug zu Hannover?**

Diese Stadt ist für mich eher ein unbeschriebenes Blatt. Ich erinnere mich aber an meinen letzten Auftritt, das war im Herbst 2007. Viele hatten mich gewarnt, dass die Hannoveraner eher spröde sind. Als ich die ersten Momente auf der Bühne stand, dachte ich, „Oh nein, sie hatten Recht.“ Doch dann ist plötzlich ein Funke übergesprungen – ich glaub es war beim Currywurstzubereiten – und dann ging es richtig los. Was ich also über die Hannoveraner sagen kann ist, dass sie viel besser sind als ihr Ruf. Wenn man sie erst mal entflammt hat, dann brennen sie so richtig. Hat einfach riesig Spaß gemacht.“

**Dürfen wir Sie um einen speziellen Menüvorschlag für das 75-Jährige GISEY-Jubiläum bitten? Was würden Sie unseren Kunden als Vor-, Haupt- und Nachspeise empfehlen?**

Also, ein Menü, das ich mir gut für einen kuschligen Herbst- oder Winterabend vorstellen kann ist dieses: (siehe Menüvorschlag rechte Seite.) Und wer keine Lust zum Selberkochen hat, der macht am besten einen Ausflug nach Hamburg und kommt in der Bullerei vorbei. Informationen, Fotos und Speisekarte unter [www.bullerei.com](http://www.bullerei.com), am besten vorher telefonisch reservieren unter (040) 33 44 21 10. Ich freu mich auf euch!

**Herr Mälzer, danke für das Gespräch!**

**Vorspeise**



**Rote Bete-Salat mit Büffelmozzarella**

„Viele drücken sich vor der Zubereitung Roter Bete, weil sie etwas länger dauert und rote Spuren hinterlässt. Aber mal ehrlich: Es gibt doch Handschuhe!“

**Zutaten**

- 1 kg Rote Bete
- Zesten (feine Streifen der Schale) und Saft von 1 Zitrone
- 1/2 TL gehackte Cuminsamen
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 6 EL Olivenöl
- 200 g gemischte Salatblätter
- 1 Büffelmozzarella

**Zubereitung**

Den Strunk der Roten Bete entfernen, ohne in das Fleisch zu schneiden. In eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 60 Minuten garen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen, schälen und in Spalten schneiden. Zitronenzesten in kochendem Wasser kurz blanchieren und kalt abspülen. Zitronensaft, Cumin, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl zu einer Marinade verrühren und mit den Rote-Bete-Spalten vermischen. Die Salatblätter auf Tellern anrichten, darauf die Rote Bete verteilen, klein gezupften Büffelmozzarella darüber geben und mit Zitronenzesten bestreuen.

**Produktinfo**

Büffelmozzarella wird im Gegensatz zum Kuhmilch-Mozzarella ausschließlich aus Büfelmilch hergestellt und ist deshalb deutlich teurer. Mozzarella di Bufala Campana ist seit 1996 mit der geschützten Herkunftsbezeichnung DOP ausgezeichnet. Er ist deutlich weicher in seiner Struktur, und der Geschmack ist leicht säuerlich, mit einem typischen und charaktervollen Aroma.

**Hauptspeise**



**Ausgelöste Lammkeule mit kleinen weißen Bohnen**

„Eine etwas zeitaufwendige, aber sicher keine arbeitsintensive Zubereitung der Lammkeule, die selbst Ungeübteren am Herd gelingt und deren Geschmack begeistern wird.“

**Zutaten**

- 1 EL Fenchelsaat
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 2 bis 3 Strauchtomaten (250 g)
- 1 Lammkeule ohne Knochen (1,2 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Öl
- 200 g kleine weiße Bohnen (nicht eingeweicht)
- 4 cl Pernod
- 200 ml Lammfond
- 3 bis 4 Zweige Thymian, gehackt

**Zubereitung**

Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Öl anrösten und anschließend im Mörser zerstoßen. Zwiebel und Möhre schälen und beides mit den Tomaten in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Die Lammkeule mit Salz, Pfeffer und Fenchelsaat würzen und in einem Schmortopf mit Öl 5 bis 6 Minuten von allen Seiten kräftig anbraten. Das gewürfelte Gemüse zugeben und kurz anrösten. Die Bohnen abspülen, abtropfen lassen und ebenfalls zugeben. Mit Pernod und Lammfond ablöschen, abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 120 °C (Umluft 100 °C) 3 1/2 Std. schmoren. **Tipp:** Bohnen nicht mit Weißwein ablöschen, sie werden durch die Säure hart! Den Thymian zugeben und mit Deckel weitere 30 Minuten schmoren.

**Produktinfo**

Die Lammkeule stammt von Lämmern, die nicht älter als 1 Jahr sind. Ihr Fleisch ist nicht nur eine Delikatesse, sondern auch sehr vitaminreich. So decken zum Beispiel 100 g Lammfleisch den Tagesbedarf eines erwachsenen Menschen an Vitamin B12. Die ideale Garmethode für dieses zarte Fleisch ist das Garen auf niedriger Temperatur, eine besonders schonende Zubereitung mit geringem Gewichtsverlust.

**Nachspeise**



**Das schnellste weiße Schokoladen-Tiramisu**

„Schon mit wenigen Handgriffen kommt jeder in diesen Genuss!“

**Zutaten**

- 500 g frische Beeren (z.B. Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Puderzucker
- 400 g weiße Schokolade
- 12 Löffelbiskuits
- 1 Tasse Espresso oder Kaffee

**Zubereitung**

Die Beeren mit Zitronensaft und Puderzucker in einer Schüssel marinieren und im Gefrierfach 15 Minuten leicht anfrieren lassen. Die Schokolade fein hacken und im Wasserbad mit heißem, aber nicht kochendem Wasser auflösen. Die Löffelbiskuits auf 4 Teller verteilen und mit 1 Tasse heißem Espresso tränken.

**Tipp für Erwachsene**

Geben Sie einen Schuss Amaretto oder Kaffelikör in den Kaffee! Mit den marinierten, leicht angetauten Beeren belegen. Die geschmolzene Schokolade vorsichtig darüber gießen.

**Produktinfo**

Weißer Schokolade ist eigentlich mehr eine Süßigkeit und keine Schokolade. Bei ihrer Herstellung wird der Kakaomasse das Kakao-pulver entzogen. Die so entstehende Kakao-butter wird mit Zucker, Milchbestandteilen und Geschmacksstoffen, zum Beispiel Vanille, verarbeitet.

Guten! Appetit!

BIKKEMBERGS  
Artikel-Nr. 152365  
120 €



CONVERSE  
Artikel-Nr. 124801  
79,95 €



RICOSTA  
Artikel-Nr. 147144  
59,95 €



BIKKEMBERGS  
Artikel-Nr. 152390  
120 €



SKETCHERS  
Artikel-Nr. 147345  
450,95 €



RICOSTA  
Artikel-Nr. 146955  
74,95 €



SUPERFIT  
Artikel-Nr. 146031  
ab 59,95 €



LEPI  
Artikel-Nr. 132895  
ab 84,95 €



DÄUMLING  
Artikel-Nr. 143509  
59,95 €



TIMBERLAND  
Artikel-Nr. 153795  
ab 84,95 €



DÄUMLING  
Artikel-Nr. 143467  
64,95 €



CONVERSE  
Artikel-Nr. 124813  
64,95 €



SKETCHERS  
Artikel-Nr. 147400  
59,95 €



**Hinreissend.**  
Frech und süß zugleich.  
Sie können Ihren Kids nichts  
abschlagen. Auch unsere  
Schuhe nicht.

UGG AUSTRALIA  
Artikel-Nr. 132196  
ab 175 €



SUPERFIT  
Artikel-Nr. 145798  
69,95 €



DÄUMLING  
Artikel-Nr. 143716  
84,95 €



SUPERFIT  
Artikel-Nr. 146067  
49,95 €



TOMMY HILFIGER  
Artikel-Nr. 126962  
130 €



LEPI  
Artikel-Nr. 133073  
120 €



LEPI  
Artikel-Nr. 133055  
135 €



RICOSTA  
Artikel-Nr. 146973  
74,95 €



SUPERFIT  
Artikel-Nr. 146166  
26,95 €





Entdecken Sie die lebendige Vielfalt von Antwerpen, Gent und Brügge.

# DIE DREI SCHWESTERN ANTWERPEN, BRÜGGE & GENT

Drei Städte warten auf ihre Entdeckung. Drei ungleiche Schwestern: Antwerpen, Brügge und Gent. Jede Stadt glänzt mit einem ganz eigenen Reiz, zusammen bilden sie das Herz von Flandern. Reizvolle Bauten, lebendige Shopping-Paradiese und kulinarische Genüsse – das GISY-Magazin stellt die abwechslungsreichen Metropolen vor.

Text: HELGE NEUMANN | Fotos: AGENTUR

Schuhe, Accessoires, Bekleidung. Wer Mode liebt, liebt Antwerpen. Die Stadt an der Schelde ist die belgische Modehauptstadt. Vor allem die exzellente Hochschule für Mode ist hierfür verantwortlich. Seit Jahren rekrutieren die großen Modehäuser der Welt hier ihre Nachwuchsdesigner. Die Dichte an angesagten Boutiquen und Designergeschäfte muss den Vergleich etwa mit Paris nicht scheuen. Die größte Einkaufsstraße Antwerpen ist die Meir, auf der man alles finden kann: die großen Modeketten ebenso wie Buchläden, Einrichtungshäuser, Restaurants oder Kneipen. Wer auf der Suche nach individueller, bunter und ungemein angesagter Mode ist, sollte die Straßen im südlichen Teil der Innenstadt zwischen Huidenveterstraat und Nationalestraat ansteuern. Hier ist auch das Modemuseum (MoMu) untergebracht. Zu der sehr lebhaften und kreativen Atmosphäre in der Stadt trägt zweifellos der Hafen bei, der zweitgrößte Europas. „Die Antwerpener müssen nur ihre Hand in die Schelden halten und schon sind sie mit der ganzen Welt verbunden“, stellte ein ehe-

maliger Bürgermeister fest. Hat man sich auf dem ausgedehnten Einkaufsbummel ausgetobt, lohnt es sich, in einem der zahlreichen Cafés Platz zu nehmen und sich dem lässigen Naturell der Antwerpener anzupassen. Vor allem rund um die zentrale Liebfrauenkathedrale laden unzählige Bars und Kneipen im typisch flämischen Stil zu einem gemütlichen Tagesausklang ein. Von der Mode zum Wasser. Das Leben in Gent spielt sich an der Leie ab. Die Stadt wächst, und sie wächst vor allem entlang der alten Wasserwege. Auf dem Gelände ausgemusterter Werften, Stapelhäuser und Fabriken am alten Handelshafen entstehen große Bauten, die sich harmonisch in das Stadtbild fügen. Denn von allen Städten Flanderns hat die Hansestadt Gent die imposanteste Architektur. Herrliche Baudenkmäler aus Gotik, Barock und Jugendstil ziehen die Besucher an. Besonders sehenswert ist das Rathaus, das zwei Gesichter hat. Die Seite zum Hoogpoort zeugt vom Baubeginn in gotischer Zeit, während an der Fassade zum Botermarkt die proportionierten Formen der

Renaissance vorherrschen. Ein Erlebnis bietet auch ein Spaziergang durch das Viertel Patershol. Krumme Gässchen und originelle Fassaden verströmen eindrucksvoll das Ambiente des Mittelalters, als Gent eine wichtige Handelsstadt war. Einen Tag in Gent kann man sehr schön auf den Café-Terrassen der historischen Stapelhäuser bei einem kühlen Trappistenbier oder einem Kaffee ausklingen lassen. Das süße Leben erwartet die Reisenden in Brügge. Die Stadt ist berühmt für ihre Schokolade. Hier gibt es 48 Schokoladen-Läden, die Hälfte davon sind traditionsreiche Familienbetriebe. Ein Tipp für alle Genießer: Die leckerste heiße Schokolade bekommt man im Café De Proeverie. Auf der Tasse mit heißer Milch befindet sich eine Schale mit geschmolzener Schokolade. Vorsicht: Suchtgefahr! Brügge präsentiert sich heute als nahezu unversehrtes gotisches Kleinod mit prächtigen Kirchen und Zunfthäusern, krummen Gässchen und kleinen Giebelhäusern. Jede Straße erzählt hier eine bewegte und bewegende Geschichte.

Antwerpen ist DIE belgische Modehauptstadt. Das hat maßgeblich mit den „Antwerp six“ zu tun: Ende der 80er Jahre schafften die sechs Absolventen der Antwerpener Modeakademie Walter van Beirendonck, Ann Demeulemeester, Marina Yee, Dries van Noten, Dirk van Saene und Dirk Bikkembergs auf der Modemesse in London den Durchbruch. Sie machten Antwerpen so zu einer wichtigen Modestadt, die sich langsam aber sicher weltweit etablierte.



Choc! Around the Clock – einer geführten Tour durch Brügge können Besucher die schönsten Schokoladen-Läden kennen lernen. Die Route endet im Schokoladen-Museum. Hier erfährt man alles, was man über Schokolade wissen muss.

Vergangenheit und Zukunft treffen sich in den drei flämischen Metropolen, in den alten Handelsstädten, die heute Flanderns touristisches Aushängeschild sind. Hier beflügeln den Besucher nicht nur der Geist des Mittelalters, sondern auch moderne Kunst und aktuelle Mode. Viele tausend Bars, Cafés und Restaurants locken den Gast.



Von allen Kunststädten Flanderns hat die Hansestadt Gent die imposanteste Architektur: Die malerische Altstadt und die gewaltige Wasserburg Gravenstein im Herzen der Stadt bieten zahlreiche ideale Postkarten-Motive.

Die Vielfältigkeit und das Ambiente von Antwerpen lassen sich kaum beschreiben. Man betritt die Stadt und wird ergriffen von dem Gefühl, ein Teil dieses sich ständig bewegenden Gebildes sein zu wollen – auch nachts in einer der zahlreichen Bars.



Weitere Informationen finden Sie unter [www.flandern.com](http://www.flandern.com)

75 JAHRE SCHUHHAUS GISY. WIR GRATULIEREN HERZLICH!

kipper kmb. / gianna di firenze / beverly feldman / thierry rabotin

E. HILBERT OCCHIPINTI SCHUHVERTRETUNGEN GMBH  
Telefon (0211) 55 67 29 · Telefax (0211) 57 84 07



GANT FOOTWEAR  
[WWW.GANT-FOOTWEAR.COM](http://WWW.GANT-FOOTWEAR.COM)

# PISTENPASS IM ZWERGENSTAAT ANDORRA

Die faszinierende Landschaft der Pyrenäen wird Sie verzaubern und in ihren Bann ziehen. Stress ist hier ein Fremdwort. Je näher Sie der Natur kommen, um so weiter rückt die Hektik des Alltags in den Hintergrund.

Text: HELGE NEUMANN | Fotos: FOTOLIA, STEFAN REMMERT



# ANDORRA

Kilometerlange Pisten, beste Bedingungen – Skifahren in Andorra.

Im Herzen der Pyrenäen liegt beinahe ein wenig versteckt ein wahrer Zwergenstaat. Auf der Grenze zwischen Frankreich und Spanien, auf halbem Weg zwischen Barcelona und Toulouse befindet sich das kleine Andorra. Vor allem im Winter entfaltet das Land einen ganz besonderen Zauber – ein Reisetipp vom GISY-Magazin.

Andorra ist ein Schneeland mit einer überwältigenden landschaftlichen Schönheit. Rund zweieinhalb Stunden dauert die Autofahrt von der katalanischen Metropole Barcelona hoch ins Gebirge. Schneebedeckte Gipfel mit einer Höhe von bis 3.000 Meter erheben sich zu den Seiten der grünen Täler. Da Andorra auf dem gleichen Breitengrad wie Rom liegt, bedeutet dies 300 Sonnentage im Jahr. Erst seit 1993 ist der

Zwergenstaat unabhängig. Zuvor war es seit 1278 autonomer Feudalstaat unter der Hoheit des spanischen Bischofs von La Seu d’Urgell und dem französischen Grafen von Foix. Beide sind formal übrigens immer noch die Staatsoberhäupter. Skifans werden von dem kleinen Land begeistert sein: Die wunderschönen Gebiete des Fürstentums Andorra sind auch für den Wintertourismus ideal. Die mit einer prachtvollen Schneedecke bekleideten Pyrenäenberge bieten bei strahlend blauem Himmel einen äußerst reizvollen Anblick. Andorra wird weltweit als wahrhaftiges Skiparadies betrachtet. Millionen wurden in den vergangenen Jahren in Skipisten und Schlepplifte investiert. Ski in Andorra – für den, der das Besondere liebt, ein wahrliches Vergnügen. >>

„3075 Hektar Skigebiet, 284,5 km Pisten, 110 Skilifte und 1385 Kunstschneekanonen“

TIPP

Alles rund um Ihren Skiurlaub in Andorra erfahren Sie auf der Seite [www.skiandorra.ad](http://www.skiandorra.ad). Hier finden Sie neben aktuellen Wetterberichten ausführliche Beschreibungen der unterschiedlichen Skigebieten, Skipässen und viele weitere, hilfreiche Informationen.

Die insgesamt 177 Pisten verteilen sich auf 31 grüne, 61 blaue, 57 rote und 28 schwarze Strecken.



>> Andorra bietet das höchstgelegene und größte Skigebiet der Pyrenäen. Grandvalira und Vallnord sind zwei Täler mit drei alpinen Skistationen, die sich zu „Ski Andorre“ zusammengeschlossen haben. Die drei Stationen umfassen 3075 Hektar Skigebiet, 284,5 km Pisten, 110 Skilifte und 1385 Kunstschneekanonen, die Skivergnügen auch an schneearmen Tagen garantiert. Dieses Angebot, kombiniert mit den Pisten von La Rabassa und Le Parador Canaro, machen Andorra zu einem außergewöhnlichen Wintersportgebiet. Hier kommen alle Skifahrer auf ihre Kosten. Erfahrene Könnern ebenso wie Anfänger. Die

insgesamt 177 Pisten von Grandvalira und Vallnord verteilen sich auf 31 grüne, 61 blaue, 57 rote und 28 schwarze Strecken. Und wer keine Lust mehr auf Ski und Snowboard hat, kann hier andere Wintervergnügen antesten. Die Auswahl reicht von Touren mit Schneeschuhen oder Snowbikes und Hunde- und Motorschlitten bis zu Ausflügen mit Schneemotorrädern. Und wer ganz genug hat vom Schnee, der kann sich auf eine ausgedehnte Shopping-Tour begeben. Andorra gilt nämlich aufgrund der niedrigen Steuern als absolutes Einkaufsparadies.



11 European football players for BIKKEMBERS  
Store Milano • Via Manzoni 47  
Shop at [bikkemborgs.com](http://bikkemborgs.com)

DIRK BIKKEMBERS



www.maripos.com

Fall/Winter 09-10 Collection

Maripos<sup>®</sup>

# DAS GROSSE JUBILÄUMSGEWINNSPIEL

*Mitmachen und einen Toyota iQ gewinnen!*

## 75 Jahre Schuhhaus GISY in Hannover!

Wir laden Sie ein, am großen Jubiläumsgewinnspiel teilzunehmen:

1. Preis: Toyota iQ
2. Preis: Wellnessreise für 2 Personen im Wert von 1.000,- €
3. – 5. Preis: Hotelgutschein im Wert von 500,- €

... und viele weitere hochwertige Gewinne warten auf Sie.

Füllen Sie dazu einfach den nebenstehenden Teilnahmecoupon vollständig aus und geben Sie ihn im Schuhhaus GISY, Georgstraße 27-29, 30159 Hannover ab. Mit ein bisschen Glück erobern Sie dann demnächst die Stadt mit dem neuen viersitzigen City-Flitzer Toyota iQ. Wir wünschen Ihnen viel Glück!

### Teilnahmecoupon:

Name: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum: \_\_\_\_\_

Straße, Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift: \_\_\_\_\_

Teilnahmebedingungen: Die Teilnehmer müssen mindestens 18 Jahre alt sein. Der Teilnahmeabschluss für das Gewinnspiel ist der 15.11.2009. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg und die Abtretung des Anspruchs sind ausgeschlossen. Nimmt der Gewinner den Preis trotz ordnungsgemäßem Angebot und gesonderter Aufforderung nicht an, verfällt er innerhalb von 6 Monaten nach Erstbenachrichtigung. Mitarbeiter der beteiligten Firmen sind von der Teilnahme am Gewinnspiel ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Preises ist nicht möglich. Die Übergabe der Gewinne erfolgt im Schuhhaus GISY in Hannover.

