

Wirtschaft & Handwerk

Ein echter Italiener

Neuer Pächter- Cavaliere im Wein und Sein

Carmine Cavaliere, geboren an der Amalfi-Küste und Chef vom „Cavaliere im Wein und Sein“ ist es besonders wichtig, dass er ein „echtes italienisches Restaurant im engen Wortsinn“ führt, „nicht beeinflusst durch deutsche Küche“. So ist es auch kein Wunder, dass sein gesamtes Küchenteam aus Italien stammt. Einmal im Monat bietet er, zusätzlich zum regulären Angebot an Pizza-, Pasta-, Fisch- und Fleischgerichten, ein Sondermenü an, in dem eine ausgewählte Region Italiens kulinarisch mit passenden Weinen des gleichen Landesteils vorgestellt wird. Im Januar wird dies „Campania“ sein, die Region Kampanien,

rund um die Hauptstadt Neapel. Ebenso für Januar wird der hintere Teil des Restaurants in eine „Lounge“ umgestaltet, in der der Holzofen nicht nur zum Pizza backen, sondern auch als Kamin dient und der Gast in entspannter Atmosphäre essen, einen Wein oder Cocktail genießen kann. Bereits jetzt gibt es darüber hinaus täglich, auch an Wochenenden, drei besonders günstige Mittagsangebote. Sollten Sie jetzt Hunger verspüren, so lassen Sie sich doch die Speisen und Getränke unter Telefon 9152805 nach Hause liefern oder schauen am besten einfach rein ins „Cavaliere“ in der Hauptstrasse 6. hg



Carmine Cavaliere, Foto: evs

Handwerk im HirschWerk

Reiseaccessoires in der Hauptstrasse

Etwas Schönes, Handgemachtes, Ausgefallenes soll es sein? Auf den ersten Blick bezaubern die Taschen, Täschchen, Beutel,

Etuis und Necessaires für die Dame oder den Herrn durch ihre Schönheit. Auf den zweiten Blick überzeugen die edlen Stücke

durch die Exaktheit ihrer Verarbeitung, die Qualität des Materials und ihr durchorganisiertes Innenleben. Ursprünglich war Constance von Hirschberg Modedesignerin. Vor ungefähr zehn Jahren packte sie die Lust, etwas Anderes zu machen, aber auch etwas mit Stoffen, Farben, Mustern. Und mit ihrer Nähmaschine. Am 1. Oktober eröffnete sie das „HirschWerk“ in Seeshaupt. Die Ergebnisse ihrer Arbeit, lauter Unikate, füllen die Regale. Ihr kleiner Werkstattladen bildet mit seinem Angebot eine stilvolle Ergänzung zu den anderen anspruchsvollen Geschäften der Hauptstrasse, die eine besondere Kundschaft anziehen. ea



Constance von Hirschberg bei der Arbeit

Neues Angebot in Logopädischer Praxis

Gudrun Jourdan bietet ganzheitliches Therapiesystem

In der Logopädischen Praxis Gudrun Jourdan wurde das Angebot um das „i-health-Therapie-System“ erweitert. Dieses System ist ein ganzheitliches Therapiesystem, das seine Wurzeln in der Raumfahrt und der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) hat. Es bestimmt die regulative Kapazität des menschlichen Körpers und den Gesundheitszustand von Organen, des Nervensystems und des Immunsystems und ermöglicht eine schnelle Befunderhebung.

Über 24 Messpunkte, an den Meridian-Endpunkten der Finger- und Zehenspitzen, wird mit einem gefederten Messstift der Hautleitwiderstand ermittelt und über Diagramme am Bildschirm sichtbar gemacht. So können in kurzer Zeit mögliche Ursachen von Störungen und Erkrankungen erkannt werden. Über physikalisch umgewandelte Klangmuster werden Ton- oder Lichtwellen auf den Körper übertragen, um den Meridian- bzw. Energiefluss im Körper ins Gleichgewicht zu bringen

und die Selbstheilungskräfte zu aktivieren. Die am besten geeigneten Zugangspunkte werden nach den Regeln der TCM oder der Ayurvedamedizin festgelegt. Anwendungsbereiche sind Hauterkrankungen, Kopfschmerzen/Migräne, Narben, Prostataprobleme, Harndrang, Tumornachbehandlung bzw. Unterstützung bei Chemotherapie, Prävention, Wellness und vieles mehr. Weitere Informationen und Terminvereinbarungen unter Telefon 0 88 01-91 53 10. dz

UMFRAGE

VON ECKART VON SCHROETTER

Seeshaupts Plätzchenbäcker am Werk

Wenn der Duft von Zimt und Lebkuchen in die Stuben einzieht ist Adventszeit. Aus diesem Anlass stellen wir ihnen ein paar Rezepte aus Seeshaupt und Oppenried vor, die es wert sind nachgebacken zu werden. Viel Spaß dabei und eine schöne Adventszeit.



Thomas M. Paul, Cafetier

Ingwerplätzchen

200g Marzipanmasse mit 125g Puderzucker, 1 EL frisch geriebenem Ingwer, 1 TL Zimt, 1 TL geriebene Orangenschale und 2 Eiweiß zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Teelöffel kleine Kleckse auf ein Backpapier setzen, etwas flachdrücken und mit Mandelblättchen bestreuen. Bei 160 Grad (Umluft) ca. 10–12 Minuten hellbraun backen. Die Kekse schmecken gefüllt besonders gut: 200 g dunkle Kuvertüre hacken, mit 30 g Butter, 60 ml Sahne und 1 EL

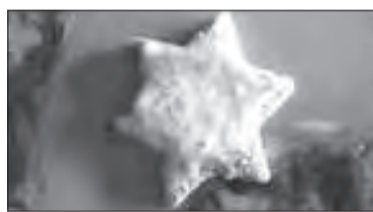
Rum im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Ein jeweils haselnussgroßes Stück Schokomasse zwischen 2 Keksen flachdrücken.



Heidi Wagner, Schülerin

Teesterne

250g Butter schaumig schlagen, 150g Zucker unterrühren, 120g Nüsse oder Mandeln (gemahlen) 250g Mehl, 1P. Vanillezucker, Zitronenschale oder Arrak Mit dem Spritzbeutel kleine Sterne spritzen. Bei 160 Grad; 15–20 Min. backen. Immer zwei Stücke mit Aprikosenmarmelade zusammenkleben und mit Puderzucker bestreuen.



Ursula Leybold, Geschäftsfrau

Spitzbuben

440g Mehl auf ein Backbrett sieben, 375 g Butter in Stückchen darauf schneiden, 240g Zucker und 1 EL Vanillezucker anstreuen, 250g Mandeln

ungeschält gerieben zugeben und die ganzen Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. Kaltstellen. Ca. 3 mm dick ausrollen, mit glattem Rundausstecher ausstechen, nach nochmaligem Kühlstellen auf Backpapier bei 190 Grad 8 Min. backen. Erkalte mit erhitzter Himbeermarmelade bestreichen, je zwei Plätzchen aufeinander setzen, diese in echtem Vanillezucker wenden.



Anita Hess, Hausfrau

Schokoplätzchen

125g Butter weich rühren mit 75g Zucker und 1 Eigelb schaumig rühren. 200g



geschmolzene, abgekühlte Kuvertüre (Mikrowelle) dazurühren und mit 200g Mehl verkneten, messerrückendick auswellen, ausstechen und bei 200 Grad ca. 10 Min. backen, abkühlen lassen. Mit 2 Päckchen Nuss-Nougat bestreichen, zusammenkleben, mit Schokoladenguß bestreichen und mit Schokostreubeln bestreuen.

