

Treffpunkt-Special

Frühling/Ostern
2008

Ostermärkte

Oster-Events

Gastro-Tipps

Ausflug-Tipps



Das Ensemble aus Manufaktur, Künstler- und Event-Ateliers, Galerie, Museum und Restaurant „Cantina Majolika“

fügt sich zu einer kleinen aber feinen Welt von Kreativität, Kunst und Genuss.

Gegründet im Jahre 1901, geprägt vom freien Geist des Malers Hans Thoma und des italienisch inspirierten Keramikmeisters Wilhelm Süss, steht für die Karlsruher Manufaktur heute wie damals die Verknüpfung von Kunstförderung und wirtschaftlichem Unternehmen, hohem künstlerischem Anspruch und erfolgreichem Manufakturbetrieb im Mittelpunkt der Aktivitäten. Die Majolika Manufaktur ist ein kultureller Leuchtturm des Landes und in ihrer Art noch die einzige Keramikmanufaktur Deutschlands. Sie geht heute aufbauend auf den Erfahrungsschatz der vergangenen Jahrzehnte „neue Wege“. Immer am Zeitgeschehen orientiert, konzentriert sie sich auf vier Objekt-Bereiche. Die Majolika Galerie umfasst Majolika-Klassiker und neue Design-Objekte sowie exklusive Künstler-Unikate. Hochwertige Gartenkeramiken und Sonderanfertigungen wie Trophäen und Präsente sind weitere Bereiche. Ein besonderer Schwerpunkt liegt bei anspruchsvoller Kunst am Bau. Ganz neu ist die von der Majolika Künstlerin und Designerin Maria Figiel initiierte Schmuck-Galerie, in der ihre ausgewählte Keramikschnuckstücke der Designerin, sowie weiteren Künstlern gezeigt werden.

Besonders zum Freudenfest an Ostern lockt die Manufaktur in herausragender Atmosphäre mit künstlerischen Kostbarkeiten: An den beiden Wochenenden vor Ostern, am 9. März und am 16. März, jeweils von 13 bis 16 Uhr haben die Majolika-Gäste die einmalige Gelegenheit, ein in Handarbeit geschaffenes Majolika-Osterei mit persönlicher Widmung oder einem Monogramm mit Gold-Glasur von den Majolika-Malerinnen Susanne Auer und Veronika Bauer anfertigen zu lassen. Das Ma-



Die Majolika-Malerin Verena Ganz beim Bemalen einer Milchtasse mit einem individuellen österlichen Dekor.



Herausragende Atmosphäre mit künstlerischen Kostbarkeiten:

Ostern in der Majolika

Auf der Suche nach einem idyllischen Plätzchen während der Osterzeit weitab vom Cityalltag wird man in der Karlsruher Majolika fündig. In dem mediterranen Innenhof, gerahmt vom frischen Grün des Hardtwaldes und einzigartigen Kunstobjekten, wird ein Besuch der Majolika Manufaktur zu einem besonderen Erlebnis.

jolika-Ei wird danach in den Brennöfen gebrannt und mit einer Kordel zum Aufhängen fertig gestellt. Nach ca. 4 Tagen kann das kleine Kunstwerk in der Majolika abgeholt werden. Anmeldungen bitte von Montag bis Freitag unter Telefon (0721) 9123770.

Ein weiteres Highlight zu Ostern wird am Ostermontag in der Majolika Galerie geboten: Am 24. März können die Gäste von 13.30 bis 16 Uhr stimmungsvolle Melodien von Dr.

Merkle „Sax 'n' Fun“ bei freiem Eintritt genießen!

Die Majolika Galerie hat am Ostersonntag und Ostermontag von 10 bis 17 Uhr geöffnet! Am Karfreitag ist geschlossen.

Majolika Manufaktur Karlsruhe

Ahaweg 6-8, 76131 Karlsruhe,
Fon 0721/9123770, Fax 0721/9123778,
E-Mail: info@majolika-karlsruhe.com
www.majolika-karlsruhe.com



Das Eisenbahnmuseum in Neustadt an der Weinstraße

Als die deutsche Gesellschaft für Eisenbahngeschichte e.V. zu Beginn der 70er Jahre des vorigen Jahrhunderts nach Abstellmöglichkeiten für die von ihr zu erhaltenden eisenbahnhistorischen Zeitzeugen suchte, konnte sie den Lokschuppen der ehemaligen Pfälzischen Ludwigsbahn, direkt am Bahnhof Neustadt an der Weinstraße gelegen, übernehmen. Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten konnte hier 1981 das DGEG-Eisenbahnmuseum eröffnet werden. Auf der rund 4000 qm großen Ausstellungsfläche werden über 40 historische Eisenbahnfahrzeuge und zahlreiche eisenbahnspezifische Gegenstände präsentiert. Besondere Faszination auf Groß und Klein übt die im Obergeschoss befindliche große Spur 1 Modellbahn aus. Die Anlage hat eine imposante Größe von 19 x 7 Metern und verfügt sogar über einen Ringlokschuppen mit Drehscheibe. Besitzer von Spur 1 Modellen können ihre Lokomotiven hier gerne einmal fahren lassen. Eine weitere

Attraktion ist das „Kuckucksbähnle“, das vom Eisenbahnmuseum aus zu regelmäßigen Zeiten ins Elmsteiner Tal fährt. Von dort aus bietet sich die Möglichkeit zu herrlichen Wanderungen und Spaziergängen. Wer Interesse an einer Mitfahrt hat, sollte sich vorher telefonisch anmelden.

Außerdem verlosen wir an dieser Stelle zwei Familienkarten für das „Kuckucksbähnle“. Postkarte an Treffpunkt, Am Sandfeld 18, 76149 Karlsruhe genügt!

■ DGEG-Eisenbahnmuseum
Schillerstraße 8
67434 Neustadt/Weinstraße
Telefon (0 63 21) 3 03 90
Öffnungszeiten: Di-Fr 10-13 Uhr,
Sa, So und feiertags 10-16 Uhr

Original Hamburger Fischmarkt in Bretten

Vom 14.-16. März 2008 (Sonntag verkaufsoffen!) erleben Sie den original Hamburger Fischmarkt auf Tour im schönen Bretten auf dem Marktplatz und in der Fußgängerzone. Tägliches Fischvergnü-

gen (und allerhand anderes!) auf dem original Hamburger Fischmarkt auf Tour, ein Stelldichein in den schönen Einzelhandelsgeschäften Bretten und die lautstarke und freche Schau der Marktschreier (darunter der Europameister der Marktschreier alias „Wurst-Herby“) werden Ihnen die Augen und Ohren öffnen – es weht ein frischer Wind in Bretten!

Wer kennt ihn nicht, den weltberühmten Hamburger Fischmarkt mit seiner ganz besonderen Atmosphäre. Große Anziehungspunkte sind vor allen Dingen die weltbekannten Marktschreier, die auf ihre humorvolle Art tonnenweise Bananen, Wurst, Aale, Blumen, Käse und vieles andere gnadenlos billig feilbieten.

Schon ab 1664, als Altona das Stadtrecht und die Marktrechte verliehen bekam, durfte an Wochentagen auf Altonas Fischerplatz Markt abgehalten werden. Durch die Magistratsverfassung vom 2. Mai 1703 kam der Sonntag als regulärer Markttag hinzu, eine Maßnahme, die den Fischern zugute kommen sollte, deren frische Ware keinen Verkaufsaufschub zuließ. Dies waren die Anfänge des Hamburger Fischmarktes, der seither stattfin-

det und nur durch den zweiten Weltkrieg unterbrochen wurde. Auch in früheren Zeiten war das Warenangebot des Marktes keineswegs auf Fische beschränkt, sondern es waren Artikel unterschiedlichster Art, die feilgeboten wurden. Frische Waren (durch die Hafenanlage bedingt waren es häufig, aber nicht ausschließlich Fische) trugen entscheidend dazu bei, dass sich eine ganz besondere Verkaufsatmosphäre entwickeln konnte, die jeden Sonntagmorgen über 100.000 Besucher nach Hamburg lockt: Käuferinteressenten konnten davon ausgehen, dass die Händler ihre Ware lieber zu Schleuderpreisen anboten, als sie alt werden zu lassen. Die Händler selbst rückten diese Hoffnung in den Mittelpunkt ihrer besonderen Verkaufstechnik: Einerseits werden Waren durch den Hinweis auf ihre hervorragende Qualität angepriesen, andererseits verdeutlicht der Marktschreier sein Bestreben, alles „los sein“ zu wollen, selbst zu einem Preis unter Wert.

■ Weitere Termine des Original Hamburger Fischmarktes auf Tour:
4.-6. April in Neuenburg am Rhein
1.-4. Mai auf dem Karlsruher Marktplatz



Weinstube Bundschuh



Karfreitag bis Ostermontag

haben wir mittags und abends für Sie geöffnet und bieten Ihnen eine
spezielle Osterkarte

Friedrichstraße 14 · 76229 Karlsruhe-Grötzingen
Tel. 0721/4 83 92 60 · Fax 07 21/9 43 86 43

RISTORANTE PIZZERIA »Amico Mio«

Ihr italienisches Restaurant
mit schönem Biergarten



Mo.-Fr. täglich wechselnder Mittagstisch:

Pasta mit Salat € 6,-
Jede Pizza mittags € 5,50

Karlsruhe-Rüppurr · Rastatter Straße 23
Tel. 0721/9 89 66 40 · Fax 0721/9 89 66 42

Öffnungszeiten:
Mo.-Sa. von 11.00 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23.00 Uhr
So.- und Feiertags: 11.30 bis 22.00 Uhr (durchgehend)
Donnerstag Ruhetag

Hôtel Krone Förcher Stuben

Restaurant
Biergarten

Am Ostersonntag und Ostermontag

begrüßen wir Sie

im neu gestalteten Gasthaus
mit neuem Koch aus der Region

mit **leckeren
Osterspezialitäten**

Rastatt-Förch

Favoritenstraße 28

Tel. (0 72 22) 9 43 00

Fax (0 72 22) 94 30 94

www.hotel-krone-rastatt.de

Winzergenossenschaft Weingarten

Exzellenter Jahrgang 2007
zum Genuss bereit

Zwei Silbermedaillen beim internationalen Spätburgunder-
Wettbewerb in der Schweiz und der Berliner Weintrophy

Weingarten - Bei der Winzergenossenschaft Weingarten sind jetzt die ersten Weißweine des Jahrgangs 2007 in den Verkauf gekommen: Riesling, Grauburgunder und Rivaner. « Die Verbraucher können sich auf feine Tropfen mit einem exzellenten Gleichgewicht von animierender Frucht und saftigem Körper freuen », beurteilt Leiter Alexander Doll die erreichten Qualitäten. « Der perfekte Gesundheitszustand war ebenso die Grundlage für einen großen Rotweinjahrgang. Aufgrund des idealen Wetters konnten wir bei jeder Parzelle so lange warten, bis die Trauben voll ausgereift waren und sich eine gute Balance zwischen Körper, Aroma und Gerbstoff gebildet hatten. »

Die WG Weingarten ist der einzige Weinproduzent Europas, der sämtliche Pinot-Sorten im Angebot hat: Chardonnay, Auxerrois, Weiß-, Grau- und Spätburgunder sowie Schwarzriesling (Pinot meunier). Chardonnay, Spätburgunder und Schwarzriesling erfahren durch wohl dosierten Barriqueausbau kraftvolle Akzente. Um die Qualitätskontrolle so individuell wie auf einem Weingut zu gestalten, hat modernste High-Tech-Ausrüstung in den Weinbergen Einzug gehalten: mit Computern und einem Satelliten-gestützten System werden Lage, Rebsorte, Boden, Hangneigung erfasst, ebenso bereits erfolgte oder noch zu realisierende Pflegemaßnahmen.

Das unablässige Qualitätsstreben bedeutet nicht nur ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis, sondern auch regelmäßig positive Presseerwähnungen und prestigeträchtigen Prämierungen. So heißt es in dem druckfrischen Kraichgauer Weinlesebuch von Johannes Hucke: « Hier ist mancherlei bewegt worden in den letzten Jahren; die Transformation einer traditionellen WG in einen modern-ansprechenden Identifikationsbetrieb für die Region scheint wundersam geglückt ». Besonders hervorgehoben wird als idealer Frühlingwein der fruchtig-elegante Auxerrois.

Bei Berliner Weintrophy, dem internationalen Weinpreis der Hauptstadt, erhielt der 2007er Grauer Burgunder Kabinett trocken die Silbermedaille. Beim anspruchsvollsten internationalen Wettbewerb für Spätburgunder in Serre/Schweiz ernteten die Weingartener kürzlich eine Silbermedaille für ihren 2005-er Pinot noir aus 30 Jahre alten Reben.



Winzergenossenschaft Weingarten eG

Kirchbergstraße 17, 76356 Weingarten
Telefon (0 72 44) 7 03 30, Telefax (0 72 44) 24 98
Öffnungszeiten:
Mo.-Mi.: 8.00-17.00 Uhr, Do.-Fr.: 8.00-18.00 Uhr
Sa.: 9.00-13.00 Uhr

www.wg-weingarten.de



O S T E R M Ä R K T E

Brettener Ostermarkt in der Stadtparkhalle

In Bretten ist es fast schon zur Tradition geworden: Seit vielen Jahren veranstaltet die Interessengemeinschaft Ostermarkt am ersten Märzwochenende einen Markt in der Stadtparkhalle. Auch in diesem Jahr ist es den ehrenamtlichen Organisatoren wieder gelungen, mehr als 50 hochwertige Kunsthandwerker, Kunstgewerbler und Hobbykünstler für den weit über die Grenzen Bretten hinaus beachteten Frühlingsmarkt zu gewinnen. Ein besonderes Highlight ist diesmal unter anderem die Präsentation „leichter Flieger“, individuell gefertigter kinetischer Metallobjekte, die sonst nur in Galerien zu sehen sind. Zum ersten Mal werden auch künstlerisch verzierte Ledergegenstände, Glasmalerei und fernöstliches Kunsthandwerk zu sehen sein. Selbstverständlich beschäftigt sich der Großteil der Aussteller mit handwerklich gefertigten Oster- und Frühlingsartikeln in allen Variationen. Zudem ist wieder ein vielfältiges Angebot an Modeschmuck und hochwertigen Goldschmiedearbeiten in der Stadtparkhalle am Postweg zu finden. Mehrere Aussteller führen ihre Handwerkskunst direkt am Stand vor und auch für die jüngsten Besucher ist einiges zu bestaunen. Der Brettener Ostermarkt ist am Samstag, dem 1. März von 11 bis 18 Uhr und am Sonntag, dem 2. März von 11.15 bis 17 Uhr geöffnet. Der Eintritt ist selbstverständlich frei. Auf Grund der Bauarbeiten im Postweg werden die Besucher gebeten, Fahrzeuge auf den im Stadtgebiet ausgewiesenen Parkplätzen abzustellen oder die Stadtbahn zur Anreise zu benutzen.

■ Weitere Informationen finden Sie ebenso wie ein Aussteller-Verzeichnis im Internet unter der Adresse www.brettener-ostermarkt.de

Osterhasen in St. Wendel in neuer Höchstform

Die Ostermarkt-Macher der Stadt St. Wendel rüsten weiter auf und präsentieren ihre Osterhasen in neuer Höchstform. Der St. Wendeler Ostermarkt wird verlängert und mit vielen neuen Überraschungen noch attraktiver. Farbenfrohe Angebote, spannende Unterhaltung, leuchtende Kinderaugen und lachende Gesichter: Der St. Wendeler Ostermarkt bringt selbst wintermüde Köpfe auf Trab. Die muntere Mischung eindrucksvoller Besonderheiten,



Am 1. und 2. März findet in Bretten der traditionelle Ostermarkt statt.

die erfrischende Atmosphäre und die Vielschichtigkeit faszinieren die Besucher. Längst ist der Markt ein Begriff im gesamten südwestdeutschen Raum und weit mehr als ein Geheimtipp. Glanzlicht des Marktes ist die mit 2000 handbemalten Eiern filigran geschmückte, überdimensionale Osterkrone auf dem Brunnen am Schlossplatz. Das von einem blühenden Frühlingsbeet umrahmte Kunstwerk findet immer wieder zahlreiche Bewunderer.

Aus den phantasievoll gestalteten Hasen-Häuschen rund um den Dom erklingen in diesem Jahr wieder fröhliche Osterlieder und lustig bunte Geschichten und Gedichte. Mehr als hundert vergnügt dreiblickende Osterhasen aus Pappelholz, allesamt schmucke Handarbeiten aus dem Erzgebirge, freuen sich über diese neue Überraschung, die für strahlende Gesichter und viel Spaß bei kleinen und großen Besuchern sorgen wird. Da gibt es die Hasenküchle mit Mama Hase und ihren beiden Sprösslingen, die Ostereier-Malwerkstatt, das Osterhasenorchester am Bostalsee, die Hasen-Skatrunde im Gasthaus „Zum Höhlenwirt“, den Hasenkinder Garten und natürlich die Hasenschule, wo ein gestrenger Hasenpauker den Erstklässlern das Eier-ABC einimpft. Wer es lebendiger liebt, kann in den vier Streichelzoos am Fruchtmarkt und in der Balduinstraße die echten Mümmelmänner, putzige Schäfchen und kecke Zicklein lieblosen. Im Alten Rathaus präsentiert der St. Wendeler Künstler Karl Heindl eine faszinierende Ausstellung handgefertig-

ter Osterhasenstuben, die einmalig im Südwesten ist. Seit nun schon fünfzehn Jahren arbeitet Heindl an dieser Sammlung, die er ständig erweitert hat. Die zwanzig figurenreichen Szenen, von denen jede mit einer passenden Hintergrundbemalung versehen ist, bestechen durch ihre künstlerische Aussagekraft und Vielfalt. Eine Welt zum Staunen und zum Lachen.

Imposant ist auch die Osterhasenstube am Fruchtmarkt, die beweglich in ein riesiges Osterei eingearbeitet ist. In dem von Künstlerhand liebevoll gestalteten Arrangement erwachen handgeschnitzte Osterhasenfiguren zum Leben. Damit präsentiert sich St. Wendel endgültig als „Heimat der Osterhasen.“

Die Qual der Wahl haben Kinder in der Kreativ-Werkstatt von Sonni Sonnenschein. Hier können sie aus einfachen Materialien die tollsten Dinge basteln, sich schminken lassen, an einem Malwettbewerb teilnehmen, musizieren und vieles mehr. An jedem Wochentag wird etwas Besonderes geboten. Eine weitere Attraktion ist die mittelalterliche Handwerker gasse. Beim Schmieden, Speckstein schnitzen, Filzen, oder Korbflechten können die kleinen Kunsthandwerker selbst Hand anlegen und sich ihr ganz persönliches Ostergeschenk gestalten.

Mit dabei ist auch das Wonnegauer Puppentheater. Am Fruchtmarkt bauen die Puppenspieler ihre große Burgfassadenbühne auf und ziehen mit den ca. ein Meter großen Stabmarionetten und Handpuppen die Kinder in den Bann der Geschichten. Werktags um 11.00 und um 15.30 Uhr, Samstag und Sonntag um 14.00 und um 15.30 Uhr heißt es „Vorhang auf“ für Kasperle, Schnappi, Räuber Hotzenplotz und Co. Auf dem Schloßplatz dreht ein nostalgisches Karussell seine Runden.

Dekorativer geschmückte Buden laden zum genussvollen Schlendern ein und wecken Frühlingsgefühle. Die meisten der rund 80 Teilnehmer bieten außergewöhnliche Schätze an, keine Massenware, sondern in Handarbeit hergestellte Einzelstücke, besondere Geschenke für ein besonderes Fest. Im mittelalterlichen Teil des Marktes tauchen die Besucher ein in ein historisches Frühlingsmärchen. Authentisch gewandete Handelskaufleute bieten ihre Waren feil und zeigen Handwerkskünste längst vergangener Zeiten.



Der St. Wendeler Ostermarkt (8.-15.3.) ist in diesem Jahr noch attraktiver.



Frühlingserwachen in der Villa Hammerschmiede

Frühlingsboten

zum Frühlingsanfang

Donnerstag, den 20. März 2008

Vergessen Sie Ihre Vorstellung von Frühlingsweinen!

Dominik Trick hat ungewöhnliche „Frühlingsweine“ für Sie zusammengestellt. Lassen sie sich überraschen!

Ostertag Familienbrunch

Montag, den 24. März 2008

Der Familienbrunch an den Osterfeiertagen. Gerne kümmern wir uns auch um unsere kleinen Gäste. Sie genießen einen köstlichen Brunch in gemütlicher Atmosphäre und für die Unterhaltung Ihrer Kinder ist bestens gesorgt, mit eigenem Kinderbuffet und Programm.

Frühlingsmatinée

Samstag, den 29. März 2008

Beschwingt in den Frühling. Erleben Sie Salonmusik vom Feinsten. Musik aus den 20er bis 50er Jahren, inspiriert vom Swing und Big-Band Sound „unplugged“. Der perfekte Start in den Frühling.

Jahrgangsweinprobe mit den VDP Winzern aus Nordbaden

Freitag, den 11. April 2008

Ihren neuen Jahrgang stellen die Weingüter Burg Ravensburg, Schloß Neuweier, Weingut Reichsgraf u. Marquis zu Hoensbroech bei einer Weinverkostung vor. Anschließend verwöhnen wir Sie mit einem 5 Gänge Degustationsmenü mit korrespondierenden Weinen, unterhaltsam kommentiert von den anwesenden Winzern.

Frühlingsfest

mit Küchenparty

Sonntag, den 30. April 2008

Wir eröffnen den Abend mit einer Jungweingüterprobe von deutschen Spitzen-Weingütern von der Mosel und aus Franken. Im Anschluss daran können Sie unseren Köchen bei ihrem Handwerk zuschauen und ihre Speisen direkt am Herd selbst abholen. Für die richtige Stimmung sorgt unsere Band „Harald Krüger & Walt Bender“, die Sie auch zum Tanz in den Mai einlädt.

Reservierungen für alle Veranstaltungen unter Telefon (0 72 40) 60 10

Weitere Veranstaltungen finden Sie unter www.villa-hammerschmiede.de

Restaurant
VILLA HAMMERSCHMIEDE
Hauptstraße 162, 76327 Pfinztal
Telefon (0 72 40) 60 10
info@villa-hammerschmiede.de
P.S.: DER GESCHENK-TIPP
„Freude schenken“
ein Gutschein aus der Villa Hammerschmiede

kip
 „Das Gelbe vom Ei“
 Kulturhaus Osterfeld
 Pforzheim
 15. März 14 - 20 Uhr
 16. März 11 - 18 Uhr
 www.kip-kunstmarkt.de
 - Eintritt frei -

 Forellen
 Zucht
 Lohmühle
 Dipl.-Ing. agr. Joachim Schindler
 Am Lohmühlebach 85
 72275 Alpirsbach-Ehlenbogen
 Tel. 07444/3373 · Fax 916549
 www.forellenzucht-lohmuehle.de
**Besuchen Sie uns zu Ostern
 und holen Sie sich Ihren
 frischen Fisch selbst ab!**

**Burkheimer
 Nachtwächter**

Rundgänge
 ab Ostersonntag bis
 Ende Oktober
 jeden Mittwoch
 und Sonntag
 um 22.00 Uhr kostenlos
 oder auf Vorbestellung unter Tel. 07662/9393-0
 Start am Stadttor



**A L L E E
 HOTEL**
 DIE SYMBADISCHE ART
 DER GASTLICHKEIT



Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten
 für Ihre Feierlichkeiten
 bis zu 80 Personen



Bobi's
 Restaurant
 + mediterrane-dalmatinische Küche
 + Sonntags von 10 bis 14 Uhr
 Brunchbüffet

Feine Lamm- und Fisch-Spezialitäten

KAISERALLEE 91 · 76185 KARLSRUHE
 TEL. 0721/9 85 61-0 · FAX 9 85 61-11



A U S F L U G - T I P P S

**Neuer Urlaubsführer für die
 Südpfalz erschienen**

Der Landkreis Germersheim wird für Urlauber immer interessanter und abwechslungsreicher. Noch mehr Lust auf die Südpfalz soll nun der neue Urlaubsführer 2008/2009 des Vereins „Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim“ machen. Auf mehr als 70 Seiten bietet die Broschüre alle Informationen, die zur Planung eines entspannten Urlaubs gehören: Freizeitangebote und touristische Highlights, Vorstellung der Gemeinden des Kreises sowie eine Übersicht der Unterkünfte und Lokale. Imageseiten über den Bienwald, die Rheinauen und naturnahe Erholung locken mit „Natur pur“. Seiten über abwechslungsreiche Freizeitangebote wie Kletterpark Kandel, Nachenfahrten auf dem Altrhein, die Südpfalz-Draisinenbahn und die Straußenfarm in Rülzheim bieten für jeden etwas. Auf „römischen Spuren“ kann man eine (nicht nur) museale Entdeckungsreise starten.

■ Südpfalz Tourismus
 Landkreis Germersheim
 Luitpoldplatz 1, 76726 Germersheim
 Telefon (0 72 74) 53-232
 oder Telefon (0 72 74) 53-207
 E-Mails:
 w.fuhrmann@kreis-germersheim.de
 oder
 c.stolzenberger@kreis-germersheim.de

**Faszination Modellbau
 in Sinsheim**

Als erste publikumsoffene Modellbau-messe nach der Spielwarenmesse in Nürnberg eröffnet die Faszination Modellbau Sinsheim jedes Jahr im März ihre Pforten. Zur 14. Faszination Modellbau Sinsheim vom 13. bis 16. März 2008 ist das Messegelände Sinsheim komplett belegt. Alle Messehallen in Sinsheim verwandeln sich zur Faszination Modellbau Sinsheim in eine Welt en miniature, denn rund 400 Aussteller zeigen dem internationalen Publikum eine umfangreiche Produktpalette mit Modelleisenbahnen, Auto- und Flugmodellen, Schiffsmodellen, Plastik- und Kartonmodellen und die lang ersehnten Neuheiten der Saison in allen Modellbausparten. Die Faszination Modellbau Sinsheim bietet den Modelleisenbahnern und dem Funktionsmodellbau eine gemeinsame Präsentationsplattform und zur Begeisterung des Publikums eine Vielfalt an Vorführungen und Wettbewerben in allen Modellbauereichen. Beispielsweise auf einem Wasserbecken für die Schiffsmodelle und U-Boote, im Indoor-Flugfeld für RC-Elektro-Slowflyer, auf der Rennbahn für die RC Cars, auf liebevoll gestalteten Truck-Parcours für ferngesteuerte Trucks und am Samstag und Sonntag die berühmte FMT-Neuheiten-Flugschau auf dem nahen Segelfluggelände für Weltmeister- und Europameisterpiloten.



www.knittelsheimer-muehle.de
Knittelsheimer Mühle
 Restaurant / Pension mit Biergarten mitten in der Natur

Familie Müller

 **stern**
 kulinarisch
 erleben
 Bitte reservieren Sie
 Ihren Tisch rechtzeitig




76879 Knittelsheim Tel. 06348 / 8366 - Fax : 06348 / 1615

**Deutschlands größter Unterhaltungs- und Erlebnispark in der Mitte Deutschlands glänzt ab 15. März mit zahlreichen Premieren:
Neue Shows und Attraktionen garantieren Freizeitspaß für alle Generationen**

Für jährlich mehr als 1,1 Mio. Besucher gibt es im Holiday Park in der Saison 2008 zahlreiche Premieren und europaweit einmalige Fahrattraktionen und Events zu entdecken. Vom 15. März bis 2. November 2008 überrascht der große Erlebnis- und Unterhaltungspark in der Mitte Deutschlands mit einem einzigartigen Unterhaltungsprogramm für die ganze Familie.

Als Vorreiter und Trendsetter moderner Freizeitparkkultur in Europa bietet der „Park im Park“ in 2008 eine Fülle packender Showpremierer – unter anderem mit internationalen Live-Künstlern und Artisten, packenden Action- und Comedy-Stars, Weltklasse-Fahrattraktionen sowie phantasievollen Events und Sonderveranstaltungen.

Neben den legendären „Holiday Park Sommernights“ oder Deutschlands längstem Halloween-Spektakel begeistert im Holiday Park eine abwechslungsreiche Fülle einmaliger Fahrattraktionen alle Altersklassen: Das Angebot reicht von Hollys Kinderland – der altersgerechten Erlebniswelt für die kleinen Gäste bis 7 Jahre – über das tosende „Sturmschiff“ und die rasanten „Wellenhopser“ für Teens und Twens bis zur urgemütlichen Kanalfahrt „Anno Tobak“ und dem „Tanzenden Pavillon“ für die ältere Generation.

„BIG-3“ katapultieren Fans in punkto Fahrspaß und Dynamik in neue Sphären

Neben den beliebten Wasserspaß-Höhepunkten „Teufelsfässer“ und „Donnerfluss“ katapultieren die bekannten „BIG-3“ des Holiday Parks Saison für Saison Millionen Freizeitpark-Fans in punkto Fahrspaß und Dynamik in neue Sphären der Schwerelosigkeit. So wurde der gigantische Megacoaster „Expedition GeForce“ als erste und einzige Riesenachterbahn auf dem europäischen Kontinent viermal hintereinander von den Fans im Rahmen des „Internet Coaster Polls“ zur besten Achterbahn der Welt gekürt. Der 70 Meter hohe „Free Fall Tower“, machte – als eine von zahlreichen weiteren Europapremieren des Holiday Parks – den „Freien Fall“ populär.

Beim fulminanten Aufeinandertreffen der Elemente steigt am Wasserrufer, direkt neben dem Aquastadium gelegen, „Lighthouse Tower“ – Deutschlands höchstes Flugkarussell – in den Himmel über dem Holiday Park. Mit einer Gesamthöhe von 80 Metern können die Besucher der neuesten Familien-Fahrattraktion majestätisch und erhaben wie die Mäwen um den höchsten Leuchtturm jenseits der Nord- und Ostseeküste kreisen. Sensationelle Ausblicke über den Park und die gesamte Metropolregion Rhein-Neckar sind im Flugerlebnis inbegriffen.



Spektakuläre Shows mit Auszeichnungen

Ebenso spektakulär wie die Fahrattraktionen sind die vielfältigen Shows und Aufsehen erregenden Artistikdarbietungen. So präsentiert unter anderem Europas einzige professionelle Wasserski-Stuntshow auf dem 30.000 m² großen Holiday Park-See in 2008 eine brandneue Show-Episode mit waghalsigen Stunteinlagen und tollkühnen Sprüngen auf Wasserskiern. Dass die Fahr- und Showattraktionen einen ausgezeichneten Ruf genießen, verdeutlichen die vielfältigen internationalen Auszeichnungen, die der Holiday Park Saison für Saison verliehen bekommt. So wurde unter



anderem die Wasserski-Stuntshow bereits von der „International Association of Amusement Parks & Attractions“ (IAAPA) mit dem begehrten Titel als „Beste Sportshow der Welt“ ausgezeichnet.

Darüber hinaus erhielt Europas größte Lasershow-Produktion in 2007 bereits zum zweiten Mal den begehrten ILDA Award als beste Lasershow der Welt. An diesen hohen Qualitätsmaßstäben orientiert sich auch die 2007 präsentierte Special-Effects-Showproduktion „AMACEON – Eine Reise durch Zeit und Raum“. Das große Entertainment-Abenteuer für die ganze Familie setzt mit einem Investitionsvolumen von rund 1 Mio. Euro eindrucksvolle Zeichen im Bereich der weltweiten „Special-Effects-Showproduktionen“.

Öffnungszeiten, Eintrittspreise, Ermäßigungen sowie alle weitere Informationen über die Saison finden Interessenten unter: www.holidaypark.de sowie bei der Holiday-Park-Info-Hotline unter der Telefonnummer 0180/ 500 32 46 (0,14 Euro/Min.).

Öffnungszeiten:

15. März bis 2. November 2008. Außer 7.-11., 14.-18. und 21.-25. April sowie 15.-19. und 22.-26. September 2008. Täglich von 10 bis 18 Uhr, an Wochenenden, Feier- und Ferientagen sowie im Rahmen von Special Events teilweise länger geöffnet.

Eintrittspreise:

Besucher (ab 1,45 m): 25,50 Euro
Kinder (unter 1,45 m): 21,50 Euro
Kinder (unter 1 m): frei
Senioren (ab 60 Jahre): 21,50 Euro
Geburtsstagskinder (nach Vorlage des Ausweises): frei
2-Tageskarte, Jahreskarte und Gruppenpreise auf Anfrage.



Striegholzstraße 1 · (Eckr. Durlachstr.)
76275 Enlisen · Tel: 07243/766486

Ladenöffnungszeiten:
Mo: 11.00 - 19.00 · Di-Fr: 10.00 - 19.00
Sa: 10.00 - 16.00

**ENTDECKEN SIE
UNSERE OSTERSPEZIALITÄTEN!**

**HOCHWERTIGE OSTEREIER VON VENCHI AUS TURIN,
FEINSTES MARZIPAN AUS DÄNEMARK UND VIELE
OSTERPRÄSENTE FÜR SIE UND IHRE LIEBEN.**




Frühling/Ostern 2008



Der 15. Ostermarkt bringt den Frühling nach Durlach

Zum 15. Mal wird in diesem Jahr der Durlacher Ostermarkt im Rathausgewölbe stattfinden. Um auch die großen Künstler rund um das Ei zu Ostern nach Durlach locken zu können, findet der Markt von Dienstag, den 4. bis zum Donnerstag, den 6. März statt. Über 20 Aussteller werden Sie auf den Frühling einstimmen und nicht nur für das Ei begeistern.

Von jeher galt das Ei als Symbol für Leben und Fruchtbarkeit, im Christentum auch für die Auferstehung. Da es um Ostern saisonbedingt besonders viele Eier gab, diese aber zur Fastenzeit nicht gegessen werden durften, sammelte man sie, ließ

sie am Ostersonntag in der Kirche weihen und verschenkte gekochte oder ausgeblasene, schön verzierte und bunt bemalte Exemplare als Liebesgabe.

Dieser Tradition folgen auch die Eierkünstler auf dem Durlacher Ostermarkt: Ingrid Kaltenbach verziert ihre Eier mit der Wachsnadeltechnik, gemalt mit verschiedenen Farbarten und auch mit Motiven aus Durlach.

Die an sich schon zerbrechlichen Gänse, Enten- und Hühnereier werden von Herrn Lauber noch fragiler gestaltet. Er fräset oder graviert kunstvolle Ornamente in die Schale und seine Straußeneier lassen sich sogar als Lampenschirme verwenden.

Heidemarie Scherer bemalt ihre Eier mit Acryl- und Aquarellfarben. Ihre lebendigen

Motive stammen aus Feld, Wald und Wiese. Zu jedem Ei gibt es auch eine mit demselben Motiv verzierte Spanschachtel.

Maria Koch bringt mit ihren Schmetterlingen, Käfern, Vögeln und Blumen den Frühling nicht nur aufs Ei sondern auch auf Schneckenhäuser. Bei ihr können auch Rohlinge, dass heißt ausgeblasene Eier für eigene Kreationen erstanden werden.

Russische Lackmalerei auf Eiern und Kästchen, von Heike Wähler präsentiert, verblüfft durch die winzigen Pinselstriche, die zu wunderschönen kraftvollen Bildern werden. Ikonen, Kirchen und Märchen sind hier zu entdecken.

Evelyn Fleig malt ausdrucksstarke

Katzenportraits nicht aufs Ei sondern auf Stein. Diese Steine sind speziell auf das Portrait abgestimmt und können auch im Freien verwendet werden. Klaus Weigand modelliert vor Ort ausdrucksstarke Keramikfiguren mit Stil.

Die Feelingswerkstatt kombiniert altes und schönes vom Flohmarkt mit gehäkelter Spitze und dem besonderen Etwas. Countrystyle wird es genannt und passt doch genau zu Durlach.

Marianne und Josef Schottmüller kommen mit ihren Drechselarbeiten und Holzspielereien. Spielen erlaubt – nicht nur für Kinder!

Handgemachte Grußkarten in 3D-Optik können sie bei Dagmar Volkmer bekommen.

Bei Leopold's können sie historische Papierspielwaren und moderne Spielereien sehen. Jedes Jahr wird auch die Kollektion der klassischen Kinder-Osterbücher erweitert.

Am Stand der Unicef werden wieder die beliebten Grußkarten verkauft. Jede Unicef-Grußkarte macht Freude und ist ein wichtiger Beitrag, damit Unicef weltweit helfen kann, wo immer Kinder unter extremer Armut, Kriegen oder Ausbeutung leiden.

Hannelore Stern zeigt liebevolle Arbeiten aus Keramik: Hühner, Hasen, Blumenkinder und weitere österliche Arbeiten zaubern einem einfach ein Lächeln auf die Lippen. Neu sind in diesem Jahr die Amseln und ein erweitertes Sortiment an Frühlingsblüten.

Das Atelier Traumschmuck stellt die neuesten Creationen aus Perlen und Edelsteinen vor.

Susanne Bühner-Roth erweckt das Kind in uns neu: Liebevoll gestaltete Mini-Marietten in Holz-Miniatur-Theatern mit Szenen aus der Märchen- und Fantasiewelt. Den feinen Handarbeiten hat sich Renate Schweikert verschrieben. Ihr Motto in diesem Jahr: Hase und Huhn: österliche Kreuzstichmotive auf Leinen.

Auch die Osterfloristik kommt natürlich nicht zu kurz. Beate Weingärtner, die wir immer wieder gern einladen, zeigt ihre Ideen für die Osterzeit: Wand- und Türkränze, Ostersträuße, Tischschmuck und vieles mehr für drinnen und draußen

Das Soaphouse aus Weingarten bietet handgefertigte Seifen, Meersalzpeeling und Körperbutter. Kreativität verbunden mit vielfältigem Sinnesvergnügen und Natürlichkeit.

Handbemalte Keramik, die auch nach eigenen Wünschen gestaltet werden kann, zeigen Christiane Fröhlich und Hiltraud Straub-Hertlin.

Mit Azusa Takaso-Mayer kommt ein kleines Stückchen Japan zu uns: Ihre mit zarten Jade-, Moos-, Ingwer- und Zuckergussfarben verzierte Fantasiefiguren begeistern, auch die Gebrauchskeramik in diesen wunderschön dezenten Farben finden in vielen Küchen ein Plätzchen.



Doch auch für das leibliche Wohl ist gesorgt: Das Durlacher Cafe Kehrle verführt uns auf dem Ostermarkt wieder mit himmlischen Osterwaffeln und köstlichen Trüfelleiern in unvergleichlicher Qualität.

Alle Aussteller des Durlacher Ostermarktes freuen sich auf Ihren Besuch und sind sich sicher, dass es hier für jeden etwas zu entdecken gibt.

Sie finden uns im zentral gelegenen und von allen ausgeschilderten Parkplätzen gut zu erreichenden Durlacher Rathausgewölbe in der Pfintzalstraße. Straßenbahnhaltestelle Friedrichschule Linie 1 und 8 Richtung Durlach.



Durlacher Ostermarkt
Kunsthändlermarkt
im Rathausgewölbe

Dienstag, 4.03.08 – Donnerstag, 6.03.08
Täglich geöffnet
von 10.00 – 18.30 Uhr

Strassenbahnlinie 1 Richtung Durlach,
Haltestelle Friedrichschule

Durlach Leben

Culinarium: Schlemmen nach Herzenslust

Etwa fünf Gehminuten von der Ettlinger Innenstadt in Richtung Durlach liegt das Culinarium, deren Inhaberin Daniela Schwendemann als gelernte Hotelbetriebswirtin seit November 2004 die Gäste mit viel Liebe zum Detail betreut und auf das Beste bewirbt. Unterstützt wird sie hierbei von einem kompetent-sympathischen Team und ihrer ganzen Familie. In einer außergewöhnlichen Atmosphäre und hochwertig ausgestattetem Interieur trifft man sich hier gerne zum Kaffee- und Kuchengenuss oder zum täglich wechselnden Mittagstisch. Alle Speisen werden mit frischen Zutaten liebevoll und mit meisterlicher Hand nach der entsprechenden Saison zubereitet. So fühlt sich der Gast in einer ruhigen und entspannten Umgebung wohl und kann die Seele baumeln lassen in gemütlich ansprechendem Ambiente. Hier entdeckt man eine Vielzahl erlesener Delikatessen. Die sorgfältige Auswahl an Produkten und Lieferanten spielt eine große Rolle. Von feinen Essigen und Ölen über Risotto, Pasteten und Patées, Gewürzen, auserlesenen Weinen und Spirituosen, hausgemachten Teigwaren, Wurst- und Käsespezialitäten aus dem In- und Ausland, bis hin zu edlen Schokoladen, Feingebäck und anderen Leckereien, bietet das Culinarium alles, was das Herz begehrt und höher schlagen lässt.



Partyservice, Veranstaltungen, Brunch oder Dinner, warmes oder kaltes Buffet, Fingerfood und Canapés – individuell wird den Wünschen der Gäste entsprochen und geliefert, direkt zu den Feierlichkeiten. Das Culinarium bietet Ihnen einen gemütlichen Veranstaltungsraum mit Platz für bis zu 45 Gäste für Firmen- und Familienfeiern oder sonstige Feste. Sollte es etwas Besonderes als Geschenk sein, können Sie sich von einer Vielzahl kleiner und großer Geschenkideen, Prä-

sentkörben in allen Variationen, thematisch zusammengestellt für den Chef oder Mitarbeiter, inspirieren lassen. Für die Osterzeit bietet Ihnen das Culinarium besondere Spezialitäten, wie Schokoladen-Eier von Venchi, hochwertige Marzipanspezialitäten und viele Osterpräsente. In unregelmäßigen Abständen finden hier auch ausgewählte Kultur- und Gourmetveranstaltungen statt, die man nicht ver säumen sollte.

■ **Culinarium**
 Inh. Frau Daniela Schwendemann
 Steigenhohlstraße 1, 76275 Ettlingen
 Telefon (0 72 43) 76 64 86
 Telefax (0 72 43) 76 64 87
 E-Mail: info@culinarium-ettlingen.de
www.Culinarium-ettlingen.de
 Ladenöffnungszeiten:

Montag 11.00 bis 19.00 Uhr
 Dienstag bis Freitag 10.00 bis 19.00 Uhr
 Samstag 10.00 bis 16.00 Uhr
 Frühstück und Mittagstisch ab 10 Uhr
 Von 11.30 bis 14.30 Uhr täglich wechselnde Mahlzeiten – auch zum Mitnehmen

Kofflers Landhaus-Hotel in neuem Glanz

Nach mehrwöchiger Umbau- und Renovierungszeit konnte Michael Koffler in diesen Tagen die ersten Gäste im vollständig renovierten Hotel in Rüppurr begrüßen. Mit viel Liebe zum Detail wurde bei der Renovierung von Innenarchitekten und Handwerkern vorgegangen. 12 Einzelzimmer und 5 Doppelzimmer beeindrucken durch den authentischen und urgemütlichen alpenländischen Landhausstil, den man sonst nur in österreichischen Urlaubsorten vorfindet. Stuckfriese an den Decken, warme Teppichböden, Stoffe und Farben bewirken den Charme der jeweils individuell und mit eigenem Design gestalteten Hotelzimmer. Das anheimelige Ambiente mit Möbeln aus den Salzburger Möbelwerkstätten Voglauer wird ergänzt durch modernen und erstklassigen Hotelkomfort: Gepflegte neue Bäder, TV-Empfang, Internet-Anschluss, Telefon und Lärmschutzfenster sind selbstverständlich. Die Zimmerpreise sind moderat. Für Sparfüchse und Business-Gäste gibt es spezielle Firmenrabatte, Wochenendtarife und „just-sleep-Zimmer“. Genießer erfreuen sich am reichhaltigen Frühstücksbuffet, das im Preis enthalten ist, am Schmankerl-Angebot im Heurigen-

Restaurant oder an den Wurst-Spezialitäten aus der Hausmetzgerei. Im Sommer lockt der Winzergarten mit dem einzigartigen Papageienhaus und dem Streichelzoo für Kinder. Die Verkehrsanbindung ist erstklassig. Das Hotel ist vom Hauptbahnhof und der Autobahn in wenigen Minuten zu erreichen. Kostenlose Parkplätze stehen den Hotelgästen zur Verfügung. Auch zur Neuen Messe, zum Golfplatz, ins Stadtzentrum und zu sonstigen Sehenswürdigkeiten und Freizeiteinrichtungen gelangt man in kürzester Zeit – auch mit Bus oder Bahn, mit Haltestellen gleich um die Ecke. Vom Hotel- und Gaststättenverband sind Hotel und Service zertifiziert und empfohlen.



■ **Kofflers Heuriger**
 Stadthotel und Heurigen Restaurant
 Lange Str. 1, 76199 Karlsruhe-Rüppurr
 Telefon (07 21) 89 02 02
 Telefax (07 21) 88 29 22
 E-Mail: kofflers-heuriger@t-online.de
www.kofflers-heuriger.de



Eine Vielzahl erlesener Delikatessen findet man im Culinarium in Ettlingen.

St. Wendeler Oster- und Kunsthandwerkermarkt Ein Erlebnis für die ganze Familie

8.-16. März 2008

Die Attraktionen:

- Osterhasendorf rund um den Dom
- Riesige Osterkrone
- Streichelzoos
- Blumenpracht
- Marktflair mit über 80 Händlern
- Spiel
- Spektakel
- Künstler-Treff
- 2 verkaufsoffene Sonntage



www.sankt-wendel.de

Veranstalter: Kreisstadt St. Wendel, Tel: 0 68 51 - 809 161





Campingplatz Pfrimmtal: Ihr Reiseziel im Pfälzer Wald

Schon in den 60iger Jahren kamen die ersten Gäste zum Zelten in das landschaftlich herrliche Pfrimmtal, um ihren Urlaub zu verbringen. So ist es die Philosophie des Campingplatz-Eigentümers Walter Hetsch, ein ausgezeichnetes und nachhaltiges Konzept für die schönsten Tage im Jahr zu schaffen. Die terrassenförmig angelegte Anlage, ist als „Vorbildlicher Campingplatz“ ausgezeichnet und verfügt über 200 Stellplätze, umgeben von heimischen Büschen und Bäumen, in denen sich viele Vogelarten und Libellen am Weher angesiedelt haben.

Besonders bemerkenswert ist die vielfältige Flora und Fauna im und um den Campingplatz. Die nahe gelegenen Pfrimmerweiher stehen als Lebensraum für seltene Pflanzen und Tiere zur Verfügung und befinden sich unter Naturschutz. Auf den gut markierten und gepflegten Rad-, Kneipp- und Pfrimmtal-Wanderwegen können Sie in der üppig grünen Ferienregion herrlich spazieren und Natur und Geschichte erkunden, oder aber Sie nehmen an einer geführten Wanderung teil.

Sollten Sie danach hungrig sein, finden Sie unmittelbar neben dem Campingplatz unseren Landgasthof Hetschmühle. Hier dürfen Sie sich mit leckeren Speisen und süffigen Weinen aus der Region verwöhnen lassen.

Auch den kleinen Gästen möchten wir einen unvergesslichen Urlaub bieten. So finden jedes Jahr unter der Leitung unserer Naturpädagoginnen Kinderfreizeiten im Tipi-Zelt statt. Gleichzeitig können sich die Eltern in einem unserer Chalets oder Mietcaravans erholen oder mit kurzweiligen Aktivprogrammen wie Schach, Angeln, Kneippen oder Badminton die Zeit vertreiben.

Verschiedene Tanzveranstaltungen und Events wie z.B. der Rosenball, das Hetschmühlenfest oder die Pfrimmerhöfer Kerwe, wo „Miss und Mister Camping“ gekrönt werden, runden das Veranstaltungsprogramm ab. Machen Sie gerne Urlaub auf dem Pferderücken? Als Wanderreit-Station Nr. 17 der „Pfalz zu Pferd“ bieten wir Ihnen eine Übernachtungsmöglichkeit im Chalet, Mietcaravan oder Apartment und Ihrem Pferd eine saftige Weide.

Sinn und Zweck eines gelungenen Urlaubs ist und bleibt die Erholung. Wie Sie Ihren Urlaub nun gestalten wollen, ist ganz unterschiedlich und liegt bei Ihnen selbst. Wir bieten Ihnen eine Umgebung im Einklang mit der Natur, deshalb sind wir seit kurzem ein ECOCamping-Kandidat und setzen uns aktiv für Umweltschutz, Sicherheit und Qualität im Bereich Camping ein.

Unsere Stammgäste schätzen die natürliche und familiäre Atmosphäre und kommen jedes Jahr wieder. Vielleicht dürfen wir auch Sie bald einmal bei uns begrüßen.

■ **Campingplatz Pfrimmtal**
Pfrimmerhof 3
67729 Sippersfeld
Telefon (0 63 57) 97 53 81-80
Telefax (0 63 57) 97 53 65
E-Mail: camping.pfrimmtal@online.de
www.campingplatz-pfrimmtal.de

Für Angler und Familien: Forellenzucht Lohmühle

Die Forellenzucht Lohmühle bietet Ihnen vom Bachsaibling bis zur Speiseforelle, Fische aus einer nahezu naturbelassenen Umgebung. Unsere Fischzucht eignet sich hervorragend als Ausflugsziel für Familien, Wandergruppen und Bustouren! Fragen Sie uns! Wir bieten Ihnen als Gewässerbesitzer oder Angler: Von befruchteten Eiern über Brut und Setzlinge bis zu fangfähigen Forelle, jede zur Jahreszeit verfügbare Größe an. Der Satz- und Fischzuchtbetrieb Lohmühle produziert seit vielen Jahren nachweisbar gesunde, seuchenfreie Satzforellen, und ist seit diesem Jahr vom Fischgesundheitsdienst kontrolliert und seuchenfrei. Aber auch Gastronomen, Hausfrauen und Gourmets werden bei uns fündig: Regenbogen- und Lachsforellen, küchenfertig ausgenommen oder filetiert, sowie heißgeräucherte Forellenfilets, kaltgeräucherte Lachsforellenfilets und für den Kenner: Kaviar von der Bachforelle.

Der gesamte Bestand stammt von unseren eigenen Laichtieren ab, die bei uns speziell dafür gehalten werden, wodurch Gesundheit und Qualität garantiert sind. Die Teiche, in denen unsere Forellen leben und heranwachsen, werden vom Lohmühlebach und aus hauseigenen Quellen gespeist, so dass das Wasser in den

Teichen beste Qualität aufweist, was für das Wohlbefinden der Tiere und nicht zuletzt für die Güte unserer Waren von ausschlaggebender Bedeutung ist. Die Forellenzucht Lohmühle züchtet auf einem Areal von ungefähr 500 m Länge in 30 Teichen Bachsaiblinge, Bach- und Regenbogenforellen und zieht diese zu robusten, gesunden und farbenprächtigen Besatzfischen sowie schmackhaften Speiseforellen heran.

■ **Forellenzucht Lohmühle**
Joachim Schindler Dpl.-Ing.-agr.
Am Lohmühlenbach 88
72275 Alpirsbach-Ehlenbogen
Telefon (0 74 44) 33 73
Telefax (0 74 44) 91 65 49
E-Mail: info@forellenzucht-lohmuehle.de
www.forellenzucht-lohmuehle.de

Nachtwächter-Rundgänge in Burkheim

Windschief schlängeln sich die mittelalterlichen Mauern den Berg hinauf. Nebel- und Schwaden ziehen unten über das Kopfsteinpflaster, während oben sich Wolken vor den fast vollen Mond schieben. Wir gehen auf der holprigen Straße weiter, bis wir endlich die dunkle Gestalt sehen, die eine Laterne in die Höhe hält und zu rufen beginnt: „Horcha, was ich Eich will saga.“ Dann bläst die Gestalt in das Horn, das sie an einer schweren Kordel um den Hals trägt, einmal, und noch einmal. Bevor sie mit lauter Stimme in bestem Allemannisch weitersingt. „Dia Glock het zehni gschlaga, han Sorge zuo Fir un Leacht, dass us Gott un Maria bhiet! Jetzt stand ich uff dr Wacht. Gott gib uns alla a guati Nacht!“ Wir stehen in Burkheim und lauschen den Worten des Nachtwächters. Denn nach längerer Pause drehen in dem mittelalterlichen Städtchen, das zwischen Kaiserstuhl und Rhein gelegen ist, im neuen Jahrtausend die Nachtwächter wieder ihre Runden.

Gert Schmidt, Geschäftsführer der Burkheimer Winzergenossenschaft, war maßgeblich an der Wiederentdeckung dieses alten Brauchtums beteiligt: „Wenn der Nachtwächter heute seine Runden durch die Gassen und Sträßchen Burkheims zieht, bringt er einen Hauch von Poesie aus längst vergangenen Zeiten in unsere moderne Welt.“ Und dass diese Poesie und Nostalgie ankommen, dafür sprechen die vielen Zuschauer und Gäste, die regelmäßig den Nachtwächter begleiten. Der Nachtwächter in Burkheim, das ist in der Tat mehr als eine gelungene Marketingidee. Denn Burkheim ist ein Weinstädtchen mit langer Tradition. Im Jahre 762 wurde die Stadt erstmals offiziell in einem Dokument erwähnt. Und in der Stadtordnung aus dem Jahr 1504 kann man lesen: „Wer seinen Dienst als Torwächter und Nachtwächter nicht versieht, hat einen Schilling zu zahlen.“ Nachtwächter war zunächst also kein Beruf, sondern ein Dienst, den die Burkheimer Bürger abwechselnd zu leisten hatten. Das sollte sich ändern, denn im Gemeindehaushalt von 1813-1815 sind unter der Rubrik Löhne zwei Nachtwächter aufgeführt. Da sie das gemeindeeigene Hirtenhaus bewohnten, ist davon auszugehen, dass sie zusätzlich die Feld- und Flurwa-

che zu übernehmen hatten. In erster Linie allerdings ging es um die Bewachung der Stadt, den Schutz vor Feuer und das Kontrollieren „nicht bekannter Gesichter“. Und heute? „Heute ist der Nachtwächter-Rundgang ein Erlebnis für Jung und Alt, das zum einen die lange Geschichte Burkheims versinnbildlicht und zum anderen gleichsam als Botschafter für den Burkheimer Wein wirkt“, erklärt Gert Schmidt. Denn zeitgleich mit der Wiedereinführung des Burkheimer Nachtwächters im Herbst 2001 hat die Winzergenossenschaft eine „Edition Burkheimer Nachtwächter“ auf den Markt gebracht. Einen trockenen Spätburgunder Rotwein vom Burkheimer Feuerberg, der sich mit einem kräftigen Rubinrot und vielen dunklen Reflexen präsentiert.

Der Rotwein, dessen Moccatoöne sich mit Fruchtaromen mischen, stammt aus ausgesuchten Selektionsanlagen vom Feuerberg und wurde sorgfältig handgelesen. „Im Holzfass gereift – wie es sich gehört für einen großen Rotwein“, so Kellermeister Erhard Kühn.

Wer den Burkheimer Nachtwächter auf seiner Tour durch das nächtliche mittelalterliche Städtchen begleiten möchte, der kann dies von Ostersonntag bis Ende Oktober tun. Dann nämlich wird der Nachtwächter mittwochs und sonntags seine Runden drehen. Start ist jeweils am Burkheimer „Torhäusle“ um 22 Uhr. Für Gruppen ist der Rundgang auf Anfrage auch an anderen Tagen möglich.

Und wer den Besuch Burkheims zum historisch-kulinarischen Erlebnis erweitern möchte, kann sich vor dem Nachtwächter-Rundgang bei bestem Burkheimer Wein und herzhaften kulinarischen Spezialitäten die Wartezeit verkürzen. Denn die Burkheimer Gastronomen bieten Ihnen einen speziellen kulinarischen Auftakt zum Nachtwächter-Rundgang.



■ **Weitere Informationen zum Nachtwächter-Rundgang und zum Nachtwächter-Wein erteilt die Winzergenossenschaft Burkheim**
Geschäftsführer Gert Schmidt
Winzerstraße 8
79235 Vogtsburg-Burkheim
Telefon (0 76 62) 93 93-0
Telefax (0 76 62) 93 93-25
E-Mail: info@burkheimerweine.de
www.burkheimerweine.de

O S T E R - E V E N T S

3. mittelalterlicher Frühlingsmarkt in Zweibrücken

Nach den wunderschönen Märkten der vergangenen Jahre ist es den Veranstaltern auch dieses Jahr gelungen, ein noch bunteres Programm an mittelalterlichen Waren, phantastischen Darbietungen und historischem Handwerk bieten zu können. Für zwei Tage wird der Prinzenpark in Zweibrücken zu einem großen Fest mit Händlern aus Nah und Fern, die nur darauf warten, ihre Waren darbieten zu dürfen, um mit den Besuchern zu feilschen. Angefangen bei einfachen Lederbeuteln hin zu Korsagen und wunderschönen mittelalterlichen Gewändern, von Ton- und Glasperlen zu sehr ausgefallenem Schmuck, Räucherwerken und Tongefäßen über vielerlei Weine und Elixiere und nicht zuletzt historische Waffen und Rüstungen findet man eine bunte Fülle. Die Wirte halten allerlei Köstlichkeiten und Getränke bereit. Ob Deftiges bei Spanferkel, Ritterspießen und frischem Brot von der Feldbäckerei oder feine Nüsse von der Mandelbrennerei und Exotisches vom Dattelschlepper, auch hier findet jeder etwas für sich. Die kulinarische Rundung für den Gaumen ergibt sich dann bei süßem Met und dunklem Bier. Ständige Darbietungen von Handwerkern und Künstlern, die die mittelalterliche Kultur widerspiegeln, umrahmen das Ambiente.

Hier sind Silberschmiede, Bogenbauer, Töpfer und Steinmetze, Schmiede und Bronzegießer, Spinner und Filzer, Maler und Schenscheleifer fleißig am werkeln. Gaukler und Musiker, wie die Gruppe „Donner und Doria“ entführen, nicht immer ganz ernst gemeint, zusammen mit verschiedenen Feldlagern sowie Hexen, Heilern und Wahrsagern in die bunte und manchmal düstere Vergangenheit.

Höhepunkte finden sich im Programm am Samstagabend mit der Feuershow von „Leuchfeuer“ und Sonntagabend mit einem großen Konzert der Mittelaltergaudigruppe „Feuerschwanz“ aus Erlangen. Gerade für die Kleinen ist mit speziellen Programmpunkten im Besonderen gesorgt. Für die jüngsten Besucher, die bis zur Schwerhöhe freien Eintritt haben, gibt es Zauberer und Puppenspiel, Märchenvorleser und Mitmachmärchen, aber auch Bogen- und Armbrustschießen sowie Axtwerfen.

■ Nähere Informationen zum Programm und eine Auflistung der Händler und Gastronomen so wie der Darbietungen findet man unter: www.utopion.com

Frühlingsevent bei Apart Store in Gommersheim und Hirschberg

Vom 10.-15. März veranstaltet der Apart Store sein diesjähriges Frühlingsevent – und das an gleich zwei Standorten: einmal in



Gommersheim und zum anderen in Hirschberg. Das umfangreiche Sortiment dieses außergewöhnlichen Geschäftes umfasst Wohntextilien wie Tischwäsche, Kissen, Meterware und neu im Angebot: Frottierware der Firma Möwe. Daneben aber auch Wohnaccessoires wie Geschirr, Glas, Vasen, Kerzen, Geschenkpapier, Filzaccessoires (DAFF), remember products, Reisetel etc. und schließlich sogar Möbel wie Tische, Stühle, Sofas und Kleinmöbel.

Jetzt an Ostern finden die Kunden außerdem eine Vielzahl von Osterartikeln zum Dekorieren oder auch zum Verschenken. Während des Frühlingsevents können die Kunden des Apart Store darüber hinaus zu verlängerten Öffnungszeiten stöbern und einkaufen (Mo-Mi 10-20 und Do-Sa 10-22 Uhr). Und von Donnerstag bis Samstag kocht von 11 Uhr bis ca. 21 Uhr das Team des „Weinkontors Mötzeim“ in Gommersheim für die Kunden.

■ Apart Store

Kirchstr. 32, 67377 Gommersheim, Telefon (06327) 97 48 28
Öffnungszeiten: Mo-Mi 10-19 Uhr, Do 10-22 Uhr, Fr-Sa 10-19 Uhr und

Im Rott 2, 69493 Hirschberg, Telefon (0 62 01) 25 88 00

Öffnungszeiten: Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr

www.apart.de



Zum Elsternest
mit ungarischen Spezialitäten

- Terrasse mit Kinderspielplatz
- täglich wechselnder Mittagstisch nur € 5,30
- durchgehend warme Küche
- Nebenzimmer für 50 Personen – Ostermontag geöffnet –

Ab April jeden Montag ab 17 Uhr geöffnet!
Dienstag-Sonntag 11-24 Uhr
76199 Karlsruhe-Weiherfeld
Gottlob-Schreiber-Weg 2 · Tel. (07 21) 88 34 13
www.zum-elsternest.de

**Samstag 1. März
Sonntag 2. März**

**Samstag 11-18 Uhr
Sonntag 11:15-18 Uhr**

Über 50 Aussteller
Eventil bei
Viele Vorführungen

BRETTENER OSTERMARKT
Stadtparkhalle am Postweg
www.brettener-ostermarkt.de

In der April-Ausgabe des Treffpunkt erscheint unser Sonderteil

„Sport & Freizeit“

Infos unter Telefon:
0721/970-2237

Telefax:
0721/970-2238

E-Mail:
info@treffpunkt-karlsruhe.de

Anzeigen- und
Redaktionsschluss:
18.3.2008

LA TEGOLA

Ristorante Pizzeria

Bankettsaal für Ihre Feste, Kommunion u. Konfirmation

In der Osterzeit verschiedene Lammgerichte

Spargel und Trüffel

– Raucherraum –

Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 11-15 Uhr und 18-24 Uhr
Sa., So. u. feiertags 12-15 Uhr und 18-24 Uhr
Jollystraße 19 · Karlsruhe · Tel. (07 21) 81 34 06

Hotel Restaurant
Zum Ochsen

Karfreitag bis Ostermontag haben wir mittags und abends für Sie geöffnet und bieten Ihnen verschiedene Ostermenüs

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon 0721/94386-0 · Fax 0721/94386-43
www.ochsen-durlach.de
Pfinzstraße 64 · 76227 Karlsruhe-Durlach



Stefanie Bollmann,
ärztlich geprüfte Gesundheitsberaterin
für ganzheitliche Gesundheit

Fit und schön in den Frühling

Die Sonne lacht und die Vögel zwitschern – nun ist es endlich soweit: Der Frühling hält Einzug und mit ihm ein neues, positives Lebensgefühl.

Doch nicht für alle ist der Frühlingsstart ein Grund zur Freude. Denn über den Winter wurde die Hautpflege vernachlässigt, gesunde Ernährung und Sport kamen zu kurz und nun fällt es schwer, mit ein paar Pfunden zu viel und rauer Winterhaut in die luftigere Frühlingsmode zu wechseln.

Damit Sie trotzdem fit und schön in den Frühling starten können, sollten Sie sich ein ausgesuchtes, für Sie zurechtgeschnittenes Pflegeprogramm gönnen. Dabei ist es wichtig, nicht einfach drauflos zu pflegen, denn nicht jedes Produkt oder Hausmittelchen ist für jeden Hauttyp geeignet.

Nutzen Sie fachliche Beratung und lassen Sie Ihr Hautbild bestimmen, denn mit den geeigneten Produkten und Anwendungen haben Sie einen schnellen, sicheren und vor allem sichtbaren Erfolg! Ergänzen Sie Ihre Hautpflege mit einer gesunden Ernährung. Essen Sie viel frisches Obst und Gemüse, damit unterstützen Sie auch Ihren Abnehmerfolg. Wenn Sie nun noch genügend Bewegung in Ihren Alltag integrieren, sind Sie in kürzester Zeit frühlingsfit.

Wer jedoch seinen Lebensstil nicht nur kurzzeitig sondern dauerhaft auf eine ganzheitliche und gesunde Lebensweise umstellen möchte, sollte sich mit einem ganzheitlichen Gesundheitscoaching wertvolle Unterstützung holen. Für eine nachhaltige Gewichtsregulierung und gesunde Ernährungsumstellung eignet sich ein ganzheitlicher Gewichtsreduktionskurs, der ohne Diät, Verbote und fragwürdige Schlankheitsprodukte auskommt.

Weitere Informationen erhalten Sie unter **Telefon 07243/531326** oder unter **www.SanLite.de/Kurse**

Bleiben Sie gesund!
Ihre

Stefanie Bollmann
www.SanLite.de

Die Fastenzeit sollte man für eine Ernährungsumstellung nutzen:

Besser als Verzicht: Bewusst essen und leben

Am Aschermittwoch war alles vorbei! Die Fastenzeit ist perfekt, um Ballast loszuwerden. Das Jahr ist noch jung, die guten Vorsätze sind präsent: 33 Prozent der Bundesbürger wollen im Jahr 2008 abnehmen. Weitere 48 Prozent gaben in einer Umfrage an, dass sie sich gesünder ernähren möchten. Wer jetzt den Kampf gegen ungeliebte Essgewohnheiten aufnimmt,



ist garantiert nicht allein. Denn von Aschermittwoch bis Ostern üben viele Menschen Verzicht – ob aus religiösen oder weltlichen Gründen. Der eine verkneift sich sieben Wochen lang den Kaffee, der andere Schokolade. Das hilft, Genussmittel wieder neu schätzen zu lernen, urteilen Ernährungsexperten. Sie raten, die Fastenzeit für eine Ernährungsumstellung zu nutzen, sich mehr zu bewegen und den überschüssigen Pfunden mit einem Rundum-Programm zuleibe zu rücken. Das liegt vielen Menschen besser, als einige Tage ganz aufs Essen zu verzichten. Außerdem ist die Aussicht auf einen langfristigen Erfolg größer als beim Fasten.

„FdH“...

Untersuchungen zeigen, dass mehr als die Hälfte der Frauen und ein gutes Drittel der Männer bereits versucht haben, abzunehmen. Erfolgreich waren dabei 66 Prozent. Sie wogen nach der Diät dauerhaft weniger als davor. Wie funktioniert's? Aus der Vielzahl von Diätprogrammen empfehlen sich die Angebote der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, der Verbraucherzentralen oder der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Sie sind längerfristig angelegt und setzen realistische Ziele, etwa, ein Pfund pro Woche abzunehmen. Schnellere Erfolge sind auch schnell wieder dahin – Stichwort Jojo-Effekt.

...oder Nulldiät?

Für manche Menschen stellt das Fasten den richtigen Start in ein gesünderes Leben dar. Dabei sollte man jedoch einige Regeln beachten. Am Anfang steht ein Gesundheitstest beim Arzt. Denn nur wirklich gesunde Menschen profitieren von solch einer Kur. Mit Herz-Kreislauf-Problemen, Bluthochdruck, Schilddrüsen-Überfunktion, kurz nach einer Operation oder nach Infektionskrankheiten sollte man nicht fasten. Auch Schwangere sollten ihren Organismus nicht noch weiter belasten. Wer auf Nummer Sicher gehen möchte, sucht während der Kur regelmäßig einen Arzt auf. Er erkennt Nährstoffmangel rechtzeitig und berät Fastende, wenn Begleitscheinungen wie Schwindel oder Kreislaufschwäche auftreten. Nach dem Fasten gilt es, den zahlreichen Verlockungen zu widerstehen und den Magen mit Schonkost langsam wieder ans Essen zu gewöhnen. Wer jetzt seinen Ernährungsstil nicht ändert, nimmt schnell wieder zu.

Forsa-Umfrage: 62 Prozent fühlen sich zu dick

- 33 Prozent der Bundesbürger wollen im Jahr 2008 abnehmen. 48 Prozent wollen sich gesünder ernähren.
- 45 Prozent versuchten mindestens einmal abzunehmen – 56 Prozent der Frauen und 35 Prozent der Männer.
- 62 Prozent wollten abnehmen, weil sie sich zu dick fanden. 44 Prozent wollten Krankheiten vorbeugen, 17 Prozent folgten dem Rat ihres Arztes, der ihnen aus gesundheitlichen Gründen eine Diät nahelegte.
- 38 Prozent nahmen nach der Diät nicht wieder zu, 28 Prozent nahmen zu, wogen aber weniger als vor der Diät. Sieben Prozent haben nicht abgenommen oder die Diät abgebrochen.
- Die beliebtesten Methoden, um abzunehmen sind FdH („Friss die Hälfte“, 71 Prozent), mehr Sport treiben (53 Prozent), Beschränkung auf eine bestimmte Kalorienmenge (23 Prozent)
- Sieben Prozent befolgten den Diätplan einer Zeitschrift
- Fünf Prozent verwendeten ein Präparat aus der Apotheke



Abnehmen und wohlfühlen!

Lernen Sie, wie einfach es ist, genussvoll und dauerhaft abzunehmen. Ohne Formula-Diäten, ohne Medikamente, ohne Verbote!

Kursdauer:

1.4.2008-10.6.2008 (13.5./Pfungsten frei!)
10 Abende jeweils dienstags von 19.15 bis ca. 21 Uhr

Teilnehmerzahl:

6 bis 10 Personen

Teilnahmegebühr:

185,- Euro pro Person

20%
Frühbucher-Rabatt
bei Anmeldung bis 15.3.2008

Ziele und Inhalte des Kursprogramms:

- Veränderung des Essverhaltens
- Prinzip der kleinen Schritte
- Lebensqualität und Zufriedenheit
- Kein Diätkurs
- Gesunde Ernährung
- Prinzip der Selbstverantwortung
- Individuelle Ziele
- Bewegung

Kursbeginn: 1.4.2008
Kursende: 10.6.2008

Infos und Anmeldung unter **www.SanLite.de/Kurse**
oder **Telefon (0 72 43) 53 13 26**

SanLite

Gesundheitsberatung & Reiki

Mühlenstraße 103 · 76275 Ettlingen

Telefon (0 72 43) 53 13 26

info@SanLite.de · www.SanLite.de

FIT IN DEN FRÜHLING

Ostern unter Palmen – im La Ola auch hier möglich

„Ostern unter Palmen?“ – dazu muss man nicht in die Ferne reisen: Zu einem Wellness-Kurzurlaub lädt das Freizeitbad „La Ola“ in Landau während der Osterferien ein. Das Bad hat auch am Karfreitag sowie den beiden Osterfeiertagen geöffnet. Für Familien wird ein vergünstigter Sondertarif angeboten. Außerdem bietet der „La Ola“-Osterhase eine besondere Rabattaktion. Ab einer Abnahme von 10 Eintrittsgutscheinen wird ein Rabatt von 20 % gewährt.



Als größte Wassererlebniswelt der Pfalz zählt das Freizeitbad „La Ola“ in Landau zu den führenden Wellness-Einrichtungen und wurde von Testinstituten zu einem der besten Freizeitbäder in Deutschland gekürt. In der südländisch anmutenden Badelandschaft kann man die Brandung eines Wellenbades genießen oder in der Riesenrutsche „Black Hole“ Aktion erleben. Ein großzügiges Sportschwimmbecken, ein Thermal-Außenbecken, mehrere Whirlpools und ein attraktiver Kleinkindbereich bieten abwechslungsreiche Unterhaltung. Im modernen und ausgedehnten Saunaparcies bieten unter anderem eine Meditationssauna, ein Tepitarium, eine Aroma-Grotte oder ein nahezu einzigartiger Eisiglu nebst Erlebnisduche Erholung und Entspannung in luxuriöser Atmosphäre.

Wellness und gesundheitliche Pflege bei Body & Soul

Seit gut 20 Jahren ist der Name Body & Soul gleichbedeutend mit innovativer, gesundheitlich wirksamer kosmetischer Pflege und fortschrittlichen Wohlfühlbehandlungen. Seit nunmehr 10 Jahren bildet Erika Kestel mit ihrem Wellness- und

Beauty-Resort und der Familie Fahrner mit dem Schliffkopf Wellness- und Natur-Resort ein starkes Team und setzt Maßstäbe mit hochwertigen Behandlungen. Speziell entwickelte Anwendungen mit Hafer, die der allgemeinen Harmonisierung und Pflege dienen, sowie „Sanftes Wasser“ oder „Klang der Stille“ sind für diejenigen, die Body & Soul im Schliffkopf Hotel regelmäßig Besuche abstaten, längst zu Klassikern geworden. Für das eigens entwickelte Schlafprogramm „La Luna“, das sich dem Wiedererlangen einer gesunden Schlaffähigkeit im Schliffkopf sozusagen über den Wolken widmet, wurde Erika Kestel in der Kategorie „Innovation“ für die Wellness-Aphrodite nominiert. Rechtzeitig zu ihrem 10-jährigen Geburtstag im Schliffkopf Hotel wartet Erika Kestel nun mit einer einzigartigen Weltneuheit auf: dem von ihr entwickelten Lias Epsilon. Durch dieses Produkt erfahren die ebenfalls von Erika Kestel erfundenen Haferbehandlungen eine entscheidende Neuerung. Lias Epsilon ist ein luxuriöses Gesichtspflegeprodukt, das aus langjähriger Erfahrung in der Arbeit mit dem Hafer entwickelt wurde und das so weltweit unvergleichlich ist. Die wesentlichen pflanzlichen Wirkstoffe von Lias Epsilon werden in schonenden Zugangsverfahren gewonnen und bilden mit einem speziellen Viatmin-E-Komplex, 24-karätigem Gold sowie anderen wertvollen Wirkstoffen ein einzigartiges, gesundheitlich wirkungsvolles Kosmetikum. Unter der geschützten Marke Lias Epsilon ist so ein ganzer Strauß an luxuriösen Wohlfühlbehandlungen entstanden, auf die sich die Gäste von Body & Soul im Vier-Sterne-Superior-Hotel Schliffkopf freuen können. Body & Soul, Erika Kestel im Schliffkopf Hotel bedeutet außerdem Erholung in der ganz besonderen Schliffkopf-Atmosphäre auf 1.025 m fernab von Alltag und Hektik. Das bedeutet hervorragendes Essen aus frischen heimischen Produkten inmitten einer atemberaubenden Natur. Das bedeutet Gast und Teil einer Familie von Genießern und Naturliebhaber zu sein.

■ Body & Soul, Erika Kestel
Wellness- & Beauty-Resort
im Schliffkopfhotel
Schwarzwaldhochstraße
72270 Baiersbronn-Schliffkopf
Telefon (0 74 49) 920-470
E-Mail: bodyandsoul.kestel@t-online.de
www.schliffkopf.de



Seit nun schon 10 Jahren: Body & Soul im Wellness-Resort Schliffkopfhotel.

Weltneuheit von Erika Kestel

Haut wie Samt



GOLD - Bonbon Lebensfreude pur

Exklusiv bei Body & Soul, Erika Kestel
im Schliffkopf Hotel

- 5 Übernachtungen inkl. Panorama-Frühstücksbuffet und Verwöhn-Halbpension am Abend
- 1 x Lias Epsilon Gesichtsbehandlung
- 1 x Lias Epsilon Gesichtspackung
- 1 x Lias Epsilon Gold-Hafer-Öldispersionsbad mit Bürstenmassage und Ruhepackung
- 1 x Lias Epsilon Gold-Hafer-Ölmassage mit Fangold Leber- und Fußreflexzonen-Packung
- viele Inklusivleistungen

wie z.B. Bereitstellung eines Bademantels für die Dauer Ihres Aufenthaltes, freie Teilnahme am Wohlfit-Programm mit geführten Wanderungen inmitten geschützter Natur, Nordic Walking, Wirbelsäulengymnastik, Aqua Fit, Nutzung des 2.000 m² großen Wellness-Bereiches mit diversen Saunen, Hallenbad, Freibad, Erlebnisduchen, Ruhezone.

Anreise Sonntags Preis p. P. im DZ ab 775,00 Euro

Body & Soul, Erika Kestel

Wellness- & Beauty-Resort im Schliffkopfhotel
Schwarzwaldhochstraße · 72270 Baiersbronn-Schliffkopf
Telefon (07449) 920-470
E-Mail: bodyandsoul.kestel@t-online.de · www.schliffkopf.de

TULPENWOCHEN vom 10.-29. März 2008

Mit unserer Tulpenbehandlung wecken wir Ihre Frühlingsgefühle und geben Ihrer Haut optimale Kraft und Energie passend zur Jahreszeit.

Borghese Cura C - Behandlung

die absolute Energiebehandlung mit reinem Vitamin C für einen strahlenden Frühlingsteint.

90 Minuten **69,50 €**



Tulpenwochen-Special

30% Tulpenrabatt
auf ein exklusives Duftsoriment

30% Tulpenrabatt
auf alle Bademoden und Accessoires

FRÜHLINGSERWACHEN BEI KOSMETIK BRAUN

Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Fr 9.00-18.30 Uhr
Di, Do 9.00-20.00 Uhr
Sa 9.00-14.00 Uhr

Parkplätze direkt vor dem Haus!
Hubstraße 16, Karlsruhe-Durlach

Telefon 07 21-49 53 71
www.kosmetik-braun.de



Wellness • Kosmetik • Entspannung
SIE FÜHLEN SICH WIE NEU GEBOREN

Wellness OASE

MASSAGEN:

- Teil-/Ganzkörper
- Dorn Breuss
- Fußreflexzonen
- Hot-Stone
- LomiLomi-Massage
- Ayurveda-Massage

**Gutscheine
erhältlich**

Termine nach Vereinbarung!

In der Weide 13 · 76774 Leimersheim
Tel. 0 72 72 / 9 72 52 39

FIT IN DEN FRÜHLING

Addition Concentré Minceur – Clarins Neuheit bei Braun

Träumen Sie von einer definierten Silhouette und geschmeidiger Haut, von einem zart duftenden, jugendlich schönen Körper? Dann ergänzen Sie Ihre Körpercreme oder Ihr Körperöl ganz einfach um die verfeinernde Wirkung. Clarins hat ein neuartiges Pflegeprodukt entwickelt, das Ihren Körper schöner und Ihr Leben



einfacher macht: Addition Concentré Minceur – jetzt erhältlich bei Kosmetik Braun in Durlach. Der neuartige Spender gewährleistet eine präzise Dosierung und ergänzt Ihre gewohnte Körperpflege einfach und schnell um die verfeinernde Wirkung. Durch die spezielle Formel lässt sich Addition Concentré Minceur mit allen Texturen mixen, mit Creme, Milch oder Öl. Geben Sie das Konzentrat Ihren Feuchtigkeit spendenden, straffenden oder Anti-Age-Körperprodukten zu, auch wenn diese parfümiert sind! Vermischen Sie in der Hand eine haselnussgroße Menge Ihres Körperpflegeproduktes mit 6-8 Tropfen des Konzentrats und schon ist Ihr Lieblingsprodukt mit der verfeinernden Wirkung angereichert.

Neben Koffein, einem wichtigen Aktivstoff zur Eindämmung von Fetteinlagerungen, enthält die Formel sieben Pflanzenextrakte, deren verfeinernde oder entschlackende Wirkung den Clarins Körperpflegeprodukten für eine schöne Silhouette ihren Erfolg verleiht: Baccharis, Hortonia, Peru-Liane, Geranium, Cangzhu, Guarana und Odermennig. Die Wirkstoffkonzentration wurde speziell entwickelt, um als Zugabe zu einem Körperpflegeprodukt effiziente Resultate zu erzielen: Sie glättet das Hautbild, mildert Pölstchen und verfeinert die Silhouette.

Lassen Sie sich bei Kosmetik Braun über die einzigartige Wirkungsweise von Addition Concentré Minceur beraten. Und nutzen Sie gleichzeitig Ihren Besuch um sich mal richtig von Kopf bis Fuß verwöhnen zu lassen. Davon träumen wir doch alle einmal. Gönnen Sie sich eine Ganzkörperbehandlung, bei der Effektivität und Pfleegerlebnis kombiniert sind. Schlüpfen Sie in eine neue Haut. Denn es gibt nichts Gutes – außer man tut es!

■ **Braun Kosmetik**
Birgit Schlagenhof-Braun
Hubstraße 16
76227 Karlsruhe-Durlach
Telefon (07 21) 49 53 71
www.kosmetik-braun.de

Pflege mit Kompetenz im Kosmetikstudio Koch

Körper und Sinne zu verwöhnen und die Haut in Harmonie mit der Natur auf sanfte Weise zu pflegen, ist Teil einer bewussteren Lebensweise geworden. Als staatlich anerkannte Kosmetikerin mit internationalem CIDESCO Diplom bietet Brigitte Koch individuelle Schönheitsbehandlungen, ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. In niveauvoll gestalteten Räumen und ruhiger Atmosphäre erleben Sie professionelle kosmetische Behandlungen. Kreisrunde Behandlungskabinen mit individuellem Farblicht bieten Platz, um die Seele baumeln zu lassen. Die Individualität und der ganzheitliche Wellness-Gedanke stehen in ihrem Institut im Vordergrund und schenken Ihnen Balance, Wohlbefinden und Schönheit.

Alle Gesichts- und Körperbehandlungen beinhalten die auf den jeweiligen Hautzustand abgestimmten Präparate von Thalgo, Maria Galland und Maha.

Mit Thalgo erleben Sie das Meer hautnah. Das Meer schäumt über vor vitalen Elementen für Gesundheit und Schönheit. Bereits über 40 Jahre steht Thalgo für Schönheit und Kraft aus dem Meer und schöpft aus dem Reichtum der Ozeane die Elemente für authentische und ganzheitliche Pflege- und Behandlungskonzepte. Von Wissenschaftlern entwickelt, wirken Thalgo-Pflegeprodukte durch maritime, auf Wirksamkeit und hohe Verträglichkeit ausgesuchte Inhaltsstoffe in Einklang mit der Haut. Spurenelemente, Mineralstoffe, Proteine, Aminosäuren, Vitamine – das Meer und sein Reichtum an Algen und anderen maritimen Substanzen wird für Sie in Thalgo-Produkten erlebbar. Ob beruhigend, belebend, regenerierend, stärkend, straffend, ganz auf



Behandlungskabine mit individuellem Farblicht im Kosmetikstudio Koch.

Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Alle Thalgo-Produkte enthalten ausgewählte, natürliche Wirkstoffe, entsprechen den physiologischen Abläufen in der Haut und wurden auf die neuesten Erkenntnisse in der Dermatologie abgestimmt. Schließen Sie die Augen und tauchen Sie ein in die Welt der maritimen Schönheit und des Wohlbefindens.

Vor jeder Behandlung führt Brigitte Koch eine Hautanalyse durch, um die Behandlung individuell auf das Hautbild und den aktuellen Hautzustand abzustimmen.

■ **Brigitte Koch**
Staatlich anerkannte Kosmetikerin
Turnerstraße 34
76189 Karlsruhe-Daxlanden
Telefon (0721) 9 57 67 07
E-Mail: info@kosmetikstudio-koch.de
www.kosmetikstudio-koch.de

FIT IN DEN FRÜHLING

Von vier bis Ü 40: Kampfkunst für jedes Alter

Japanische Kampfkunst ist ein Sport für Leib und Seele – diese Umschreibung hört man oft. Theorie und Erfahrung sagen, dass durch Kampfsport die Konzentrationsfähigkeit steigt und Kondition, Koordination, Kraft und Reaktion verbessert werden. Eine starke, klare Geisteshaltung vervollständigt die positiven Auswirkungen.

Was dran ist können Sie ab 31. März 2008 im Budo Club Karlsruhe testen. Alle sechs Abteilungen bieten zehnwöchige Schnupperkurse an. Aikido, Judo, Ju-Jutsu, Karate, Kendo, Kyudo – von der eleganten Kampfkunst über harten Wettkampf bis zum meditativen Bogenschießen, für jeden Geschmack und jedes Alter ist etwas dabei.



Probieren Sie es aus, es sind keine Vorkenntnisse notwendig. Mit Judo geht es schon ab vier Jahren spielerisch los, während Karateanfänger mindestens acht Jahre alt sein sollten. Zehnjährige können sich für Aikido anmelden, Ju-Jutsu- und Kendofans legen mit 16 Jahren los. Volljährigkeit ist für das japanische Bogenschießen Kendo notwendig. Alle Abteilungen bieten Kurse für Erwachsene an. Ein Ü-40-Special hält die Karate-Abteilung bereit: Karate-Fitness-Gesundheit heißt das Kind, dass sich speziell an Spät- oder Wiedereinsteiger ab 40 Jahren richtet.

■ Alle Informationen unter: www.budoclubkarlsruhe.de oder telefonisch: (07 21) 85 74 23 (Mo 17-19 Uhr und Mi 16.30-18.30 Uhr) Zuschauer sind beim regulären Training willkommen, die Trainingszeiten erfahren Sie im Internet

Aquadrom Hockenheim: Wellness + Wohlfühlgarantie

Sie sind auf der Suche nach einem attraktiven, ruhigen Plätzchen und würden es sich gerne mal wieder so richtig gut gehen lassen? Sie würden gerne etwas für Ihre Gesundheit tun, sich eine Rückenmassage gönnen oder einfach vollkommen entspannen? Dann sollten Sie nach Hockenheim fahren und im Freizeitbad Aquadrom das Saunaland besuchen. Mitte letzten Jahres erweitert und neu gestaltet, lädt dieser Bereich zum Verweilen und Ausruhen ein. Lassen Sie die Seele baumeln, genießen Sie mit allen Sinnen die neuen Eindrücke und laden Sie den Körper durch die Elemente „Ruhe, Wärme und Wasser“ mit positiver Energie wieder auf. Die unter asiatischen Aspekten gestalteten Räumlichkeiten eröffnen Ihnen eine ganz neue Entspannungswelt. Der Neubau verbindet die bestehende Saunaanlage mit dem großzügigen, attraktiven Saunagarten. Die bequemen Sitz- und Liegemöglichkeiten und das Ambiente im Ruhebereich laden dazu ein, die Zeit zu vergessen. Direkt an diesen Ruhebereich schließt die Wellnessinsel an, in der Kosmetik und Massage auf höchstem Niveau genossen werden können.

Ein besonderes Programm erwartet die Gäste an den sogenannten Aktionstagen im Saunaland. Sie werden überrascht mit speziellen Aufgüssen oder kulinarischen Leckereien passend zur Jahreszeit. Oder Sie nutzen die Chance, bei einer Klangschalen-Entspannung die Welt um Sie herum zu vergessen. Die Aktionstage finden ein Mal wöchentlich, abwechselnd von montags bis freitags statt.

Als Besucher des Saunalandes steht Ihnen das gesamte Angebot des Aquadroms zur Verfügung. Auf einer Sprudelliege im Solebecken zum Beispiel kommt man ebenfalls ganz schnell ins Träumen. Und wenn Sie auch Ihren Gaumen verwöhnen möchten, sollten Sie im SB-Restaurant Lagune vorbeischauchen.

■ Mehr Infos unter: www.aquadrom-hockenheim.de Telefon (0 62 05) 28 55 602 Das Aquadrom hat täglich von 10 bis 22 Uhr geöffnet



Wellness mit Wohlfühlgarantie – das bietet das Aquadrom in Hockenheim.



AKTIONSTAGE IN DER GEMISCHTEN SAUNA

März	Mittwoch	05.03.2008
	Donnerstag	13.03.2008
	Freitag	21.03.2008
	Montag	24.03.2008
April	Dienstag	01.04.2008
	Mittwoch	09.04.2008
	Donnerstag	17.04.2008
	Freitag	25.04.2008
	Montag	28.04.2008

Freuen Sie sich auf spezielle Aufgüsse, Klangschalenentspannung und kulinarische Überraschungen.

Erfrischend anders.
www.aquadrom-hockenheim.de

Aquadrom
HOCKENHEIM

Telefon: 06205 2855 602, täglich geöffnet von 10 bis 22 Uhr

BUDO-CLUB KARLSRUHE e.V.

Aikido
Ju-Jutsu
Kyudo



Kendo
Karate
Judo

Neue Anfängerkurse

ab 31. März 2008

Aikido	Jugend/Erw.	Di.	1.4.08	20:30 Uhr	AR
	Schüler ab 10 J.	Fr.	4.4.08	16:00 Uhr	Wis
Judo	Schüler ab 6 J.	Mo.	31.3.08	17:00 Uhr	AR
	Schüler ab 6 J.	Do.	3.4.08	16:15 Uhr	Wis
	Erw. ab 16 J.	Mi.	2.4.08	20:00 Uhr	AR
	Schüler ab 6 J.	Fr.	4.4.08	16:00 Uhr	AR
Kindergarten-Judo	Kinder ab 4 J.	Di.	1.4.08	14:00 Uhr	AR
Ju-Jutsu	Jugend/Erw.	Fr.	4.4.08	19:00 Uhr	AR
Karate	Jugend/Erw.	Mo.	31.3.08	20:30 Uhr	AR
	Schüler ab 8 J.	Mo.	31.3.08	16:30 Uhr	Wis
	Erw. ab 35 J.	Do.	3.4.08	19:00 Uhr	Leo
Kampfkunst-Fitness-Gesundheit					
Kendo	Jugend/Erw.	Fr.	4.4.08	20:30 Uhr	Wis
	Erwachsene	Fr.	4.4.08	17:30 Uhr	Wis
Kyudo					

Trainingsorte: AR = Alte Reithalle, Blücherstraße 15, Weststadt
Leo = Leopoldschule, Leopoldstraße 9, Innenstadt
Wis = Wißmannstraße 1, Daxlanden
Kursdauer: je 10 Übungseinheiten
Gebühren: € 65,- / ermäßigt € 50,- // Anmeldung bei Kursbeginn
Infos: Tel. 0721/857423, Mo. 17-19 Uhr + Mi. 16:30-18:30 Uhr
www.BudoClubKarlsruhe.de



Vital in den Frühling in der Siebentälertherme

Jetzt heißt es entschlacken und sich vom Winterballast befreien – um sich wohl zu fühlen und um sich spätestens im Frühling wieder in gewohnter Fitness und Figur zu präsentieren. Was wäre dazu besser geeignet als die Sauna? Sie bietet Entschlackung sowie Anregung pur.

Natürlich kann man nicht einfach den im Winter angesetzten Speck wegschmelzen, indem man sich in die heiße Saunakabine setzt. Aber man kann den Stoff-

wechsel kräftig ankurbeln, so dass er sich von Schlacken reinigt und befreit. Auch die im Winter unter dicken Hüllen versteckte und trocken gewordene Haut sowie das Unterhautgewebe wollen auf Vordermann gebracht werden. Hier war die Durchblutung im Winter auf Sparflamme gestellt, und es konnte sich im Verborgenen so manches Überflüssige ansammeln.

In der Bad Herrenalber Siebentäler Therme mit ihrem Saunangebot für jeden Geschmack (Biosauna 60°, Schwarzwaldschwitzbad 60°, Dampfsauna, finnische



Sauna – nur eines von vielen Wellness-Erlebnissen in der Siebentälertherme.



Sauna 90°) und verschiedenen entschlackenden Packungen und Anwendungen, bieten wir Ihnen beste Unterstützung für Ihren inneren Frühjahrsputz. Und anschließend können Sie bei sanften Klängen im warmen Wasser wunderbar entspannen.

Im abendlichen Dämmerlicht ab 18 Uhr erwachen harmonische Klänge und Lichtspiele in der Siebentäler Therme. Über- und Unterwassermusik aus allen Genres lassen Sie ein neues Hörgedühl erleben.

Mit unserem zusätzlichen monatlichen Veranstaltungsprogramm aus Vollmond- und Klassiknächten (teilweise Lifemusik) und Baden und Saunieren bis 24 Uhr, laden wir Sie zum besonderen Wellnesserlebnis in die Siebentäler-Therme ein.

■ Siebentäler Therme

Schweizer Wiese 9
76332 Bad Herrenalber
Telefon (0 70 83) 9 25 90
Telefax (0 70 83) 52 73 40
www.siebentaelertherme.de

Entspannung mit Niveau!

7. März 2008
Klassiknacht
Romantische Musik
von Franz Schubert

21. März 2008
Vollmondnacht
Mit Klangmusiker
Jörg Fassl

Candlelight-Baden
Wellness und Massagen
bis 24 Uhr

*Individuelle Geschenkgutscheine
zu Ostern für alle unsere Angebote
in dekorativer Verpackung*

www.siebentaelertherme.de

Therme täglich 9 – 22 Uhr
Sauna 13 – 22 Uhr
Sa + So 9 – 22 Uhr
Damensauna Do bis 17.30 Uhr

SIEBENTÄLER
THERME
BAD HERRENALBER

Pflege mit Kompetenz

KOSMETIK
STUDIO

Brigitte Koch
Staatl. anerkannte Kosmetikerin
Turnerstraße 34
76189 Karlsruhe-Daxlanden
Telefon 07 21/957 67 07
www.kosmetikstudio-koch.de

BRIGITTE KOCH

Gesichts-, Hals- und Dekolletépflege ■ Klassische Massage ■ Dekorative Kosmetik

Oase für Körper, Geist und Seele

Monika Hoffner

**Ganzheitliche
Fußreflexzonen-
massage**

**Medizinische
Fußpflege**

nach Terminabsprache

Memeler Straße 10 · 76227 Karlsruhe-Durlach/Aue · Straßenbahnhaltestelle: Schlesierstraße
Tel.: 0721/49 36 56 · www.monika-hoffner.de
Energie tanken · Ruhe finden · die Seele baumeln lassen

Unsere nächsten Sonderseiten
rund um **Schönheit & Fitness**
erscheinen im Mai 2008.