



Genuss- und Weinerlebnisregion
NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE



Rosa Leuchten
im Glas
2° Edition

am 8.4.2018 von 11 - 18 Uhr
in der Hetzelgalerie,
Neustadt an der Weinstraße

Rosa Leuchten im Glas – eine Verkostung von fast 50 Rosé-Weinen und -sekten sowie Crémants und Champagnern mit Partnerwinzern aus der Pfalz und dem europäischen Ausland: Ein Frühlingsgruß an den Gaumen, um die Mandelblütensaison zu genießen. Jetzt schon Tickets sichern!

Eintrittskarte: 12.00 €

**Tickets: Tourist-Information oder
www.weintheke-pfalz.de,
Tageskasse vor Ort**



Der Silvaner
am 6.5.2018 von 11 - 18 Uhr
in der Hetzelgalerie,
Neustadt an der Weinstraße

Silvaner ist Rebsorte des Jahres 2018 in der Pfalz. Grund genug für eine große Verkostung von rund 40 ausgewählten Silvaner-Weinen aus den deutschen Anbaugebieten und Europa.

Eintrittskarte: 12.00 €

**Tickets: Tourist-Information oder
www.weintheke-pfalz.de,
Tageskasse vor Ort**

An beiden Terminen:
Verkaufsoffener Sonntag
mit kostenlosem Shuttle-Service
zwischen Innenstadt und
Weinstraßenzentrum.
www.neustadt.eu

Gut beraten!

Schönheit ist nur bei ganz wenigen Menschen auf Dauer ein Selbstläufer. Der Regelfall hingegen ist, dass sich nahezu alle gutaussehenden Menschen mal mehr oder vielleicht auch mal weniger um sich selbst kümmern. Sei es die Haut, die besonderer Aufmerksamkeit bedarf, oder die Wunschfigur, die man halten oder erreichen möchte – es erfordert Disziplin, Pflege und ein paar Regeln, um seine Ziele zu erreichen.

Chili: Frau Nebel, seit nunmehr 37 Jahren leiten Sie das Kosmetikinstitut Nebel in Neustadt-Geinsheim. Der Wunsch nach einer jugendlichen, vitalen Ausstrahlung ist nicht neu. Was hat sich in der Kosmetikbranche während Ihrer beruflichen Laufbahn geändert?

Ilona Nebel: Die Frauen und jetzt auch zunehmend die Herren suchen schon seit je her einen Weg zu einem gepflegten und schönen Äußeren. Das stimmt. Heute stehen uns jedoch sehr viel mehr Mittel zur Verfügung als noch vor einigen Jahren. Die Bandbreite der Produkte und Behandlungen ist groß und ermöglicht es uns, auf individuelle Anforderungen, Ansprüche und Wünsche eingehen zu können. Es ist uns sehr viel besser möglich, den unterschiedlichen Hauttypen gerecht zu werden und den spezifischen Problemen, die durch Lebensumstände, Umwelteinflüsse, hormonelle Schwankungen oder ähnliches hervorgerufen werden, entgegenzutreten und Lösungen anzubieten.

Chili: Das bedarf jedoch einer gezielten Analyse und viel Erfahrung.

Ilona Nebel: Das ist beides richtig. Wir können in einer Hautanalyse den Ist-Zustand feststellen und darauf reagieren. In einem ausführlichen Beratungsgespräch erfragen wir die für uns wichtigen Fakten, um dann eine passgenaue Behandlung oder auch ein Behandlungspaket anbieten zu können. Manchmal sind mehrere, aufeinander aufbauende oder sich ergänzende Maßnahmen notwendig, um ein Ziel zu erreichen. Dabei helfen und unterstützen wir unsere Kunden. Zum Beispiel beim Thema Wunschfigur. Da bieten wir eine Reihe von Behandlungen an, die im Paket eine große Wirksamkeit haben. Kryolipolyse – also das Einfrieren von Fettzellen – ist eine sehr wirksame, gut funktionierende Methode, um gezielt den Fettzellen zu Leibe zu rücken. Besser ist es jedoch noch, mit einer anschließenden Lymphdrainage, da gibt es unterschiedliche Methoden, den Abfluss der nun redundanten Fettzellen zu unter-



stützen. Um nun auf Dauer Erfolge zu haben, folgt eine Ernährungsberatung. Stichwort: Säure-Basen-Haushalt. Wer Gewicht verliert, muss auch etwas für die Straffung der Haut tun. Wo und was genau, erarbeiten wir mit dem Kunden direkt.

Christin: Haben die Kunden genaue Vorstellungen von den Behandlungen, wenn sie zu Ihnen kommen?

Ilona Nebel: Es gibt sehr gut informierte und auch in den Behandlungen erfahrene Kunden. Das ist aber nicht die Regel. Die meisten Kunden wissen nicht komplett und umfassend über alle Möglichkeiten Bescheid. Das ist auch völlig normal, denn dazu ist das Thema viel zu komplex. Wir bieten kostenlose und unverbindliche Beratungstermine entweder mit mir selbst oder mit meiner Tochter Christin Nebel an. Wir beraten, zeigen unser Institut und geben einen Einblick in die Möglichkeiten zur Erreichung der individuellen Ziele.

Christin: Es entspricht nicht Ihrer Philosophie, ein Gerät oder eine Behandlung unbedingt an alle gleichermaßen anzubringen.

Ilona Nebel: Nein, bestimmt nicht. Das wäre auch völliger Unsinn. Ich möchte noch einmal betonen, wie wichtig uns der Mensch als Individuum ist. Es gibt kein Schönheitsrezept, das für alle Typen gleich richtig und wirksam ist. So einfach ist es nicht. Wir verfügen hier im Institut über sehr große Erfahrung, einer Vielzahl von Möglichkeiten und nicht zuletzt über die Philosophie, das für den Kunden bestmögliche Ergebnis zu erreichen.

Info:

Kontakt:

Kosmetikinstitut Nebel
Feldstraße 1
67435 Neustadt-Geinsheim
06327-4871

MARCCAIN Marc Cain Collections



wohs
Made pur

Friedrichstraße 8 · 67433 Neustadt
T. 0 63 21 - 48 93 48 · www.wohs.de

montags bis freitags 9.30 - 19 Uhr · samstags 9.30 - 16 Uhr;
auch (Abend-)Termine nach Vereinbarung möglich.

Rezepte

mit Rosenkohl

Rosenkohl-Curry

für zwei Personen

30g	frischer Ingwer
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
300 g	Rosenkohl
400 g	Süßkartoffeln
1 EL	Butter
1 TL	Currypulver
200 ml	Kokosmilch
200 ml	Gemüsebrühe
	Salz
1	Limette
½	Granatapfel
½	Bund Koriander

Ingwer, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Rosenkohl putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk jeweils dünn abschneiden. Die Röschen je nach Größe halbieren oder vierteln. Süßkartoffeln schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Butter erhitzen. Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch 2 Minuten darin dünsten. Rosenkohl und Süßkartoffeln zugeben und 4 Minuten mit dünsten. Gemüse mit Curry bestäuben und unter Rühren kurz rösten. Kokosmilch und Brühe zugießen, aufkochen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen. Inzwischen den Granatapfel quer halbieren. Kerne herauslösen. Rosenkohl-Curry mit Salz und einigen Spritzern Limettensaft abschmecken. Mit grob gehacktem Koriandergrün und Granatapfelkernen bestreut servieren.

Feine Rosenkohlsuppe

für sechs Portionen

500 g	Rosenkohl
300 g	mehlig kochende Kartoffeln
1	Zwiebel
30 g	Butter
	Salz, Pfeffer
1 l	Gemüsebrühe
250 ml	Schlagsahne
70 g	durchwachsener Speck
1 EL	Öl
2	Scheiben Toastbrot
3	Stiele Petersilie
	Muskat

Rosenkohl putzen, einige äußere Blättchen ablösen und beiseitelegen. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Zwiebel fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen, Rosenkohl, Kartoffeln und Zwiebeln darin andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Gemüsebrühe und der Schlagsahne ablöschen, aufkochen und zugedeckt 25 Minuten köcheln lassen. Den Speck fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne in 1 El Öl kross anbraten. Das Toastbrot fein würfeln. Speck aus der Pfanne nehmen und Toastbrot im Speckfett goldbraun anbraten. Blättchen von den Petersilienstielen abzupfen, fein hacken und mit dem Speck unter die Brotcroûtons mischen. Die Suppe fein pürieren, die beiseite gestellten Rosenkohlblättchen in die Suppe geben und darin ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit den Croûtons anrichten.