



- A&Z** s. Beilage
- ALDI** s. Beilage, Seite 5
- E neukauf** s. Beilage
- HIT** s. Beilage
- LIDL** s. Beilage
- Netto** s. Beilage
- NKD** s. Beilage
- REWE** s. Beilage
- ROSSMANN** s. Beilage
- weko** s. Beilage

Ein Stück Heimat

Deutschland ist Kartoffelland. Die Knolle aus der Scholle ist so vielfältig wie die Namen, die sie in unseren verschiedenen Regionen trägt. Die im



Bundesverband Deutscher Anzeigenblätter (BVDA) zusammenarbeitenden Verlage suchen die besten Rezepte für Knödel, Klöße, Kartoffelsalat & Co, in West und Ost, Nord und Süd. Machen Sie mit und gewinnen Sie! Seite 3



Die Deutschen und ihre Kartoffeln

Münchner Wochenanzeiger auf der Suche nach den besten Rezepten

München · Kartoffelsalat ist nicht gleich Kartoffelsalat. Omas Kartoffelknödel schmeckt anders, als der von Schwiegermama. Die Münchner Wochenanzeiger sind sich der Sachlage bewusst: Das „richtige“ Rezept gibt es nicht. Deshalb machen wir uns auf die Suche nach Kartoffelsalatzubereitern und Kartoffelknödelexperten. Wir möchten von Ihnen wissen, was der perfekte Kartoffelsalat beinhaltet und wie groß der optimale Kartoffelknödel sein muss. Senden Sie uns Ihre Rezepte zu – natürlich gibt es auch etwas zu gewinnen.

Lesen Sie weiter auf Seite 3



Die neue Küche! Wo?
www.kuechen-schaaf.de

Fürstenrieder Str. 170 · Tel.: 089/7141004

UHREN PETRY
SCHMUCK
Goldankauf
Schmuck – Uhren
Zahngold
Silber – auch Besteck
Bargeld sofort!
Friedrichshafener Str. 17
81243 München · ☎ 089/834 90 88
direkt am S-Bahnhof Haltestelle Westkreuz
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 9.00 – 13.00 Uhr
und 14.30 – 18.30 Uhr, Mi. Nachmittag
geschlossen, Sa. 9.00 – 13.00 Uhr

TuS Obermenzing
Skigymnastik
Montag
20.00 Uhr
Grandschule
Neue Turnhalle
ZUMBA® Fitness
Donnerstag
19.30 Uhr
Anne-Frank-Schule
Turnhalle
Infos unter www.tus-obermenzing.de

Pfundig Chic IHR FACHGESCHÄFT FÜR GROSSE GRÖSSEN (44 – 56) IN PASING
WINTERKOLLEKTION
bis 50% reduziert
KJBRAND seedyou VIA/APPI no secret Sempre più
Laurie MONA LISA CHALOU KARIN GLASMACHER VERPACES
Bäckerstr. 3 · 81241 München · www.pfundigchic.de
Kundenparkplatz

SCHULUNG FÜR EHRENAMTLICHE HELFER ZUM ALLTAGSBEGLEITER FÜR SENIOREN
03./04.03. 09:00 – 17:30 Uhr
10./11.03. 09:00 – 17:30 Uhr
Agnes-Bernauer-Straße 90
80687 München
Tel. 089/960 40 400
info@deinnachbar.de
www.deinnachbar.de
Barbara Schachtschneider
Altenpflegerin und Sozialbetriebswirtin
deinNachbar e.V.

MAJESTIC ASIATISCHES RESTAURANT
Großes Mittagsbuffet
Montag bis Samstag, von 11.30 bis 14.00 Uhr
€ 8,50
LIVE-COOKING
Abendbuffet und Mongolischer Grill
täglich von 17.30 bis 22.00 Uhr
€ 16,80
auch am Sonntag und Feiertag
11.30 bis 14.30 Uhr
€ 14,80
Öffnungszeiten:
Tägl. 11.30 bis 15.00 Uhr,
17.30 bis 23.00 Uhr
Parkplätze vor dem Restaurant und in der Tiefgarage
Kistlerhofstraße 251
81379 München
Tel. 78 01 76 60
Fax 78 01 76 50
www.majestic-restaurant.de

Watch Service Point

Münchens größtes Uhrenarmband-Sortiment
Sofort Batteriewechsel

HIRSCH Performance – eine ausgezeichnete Kollektion



Echt-Reptil-Armbänder von Eidechse, Krokodil und Alligator



Das Sortiment umfasst über 2500 Modelle an Lederarmbändern in verschiedenen Breiten und Lederqualitäten von sportlich bis elegant.

Alle Armbänder werden von führenden Manufakturen aus Ländern der EU bezogen. Aber auch ein Uhrenbatterie-Wechsel mit Wasserdichtigkeitstest, der Uhrglas-Wechsel und Kleinreparaturen gehören zu den umfangreichen Serviceleistungen.

Das Fachpersonal ist gut geschult und gibt Ihnen gern wichtige Tipps im Umgang mit Uhren.

Strauß-Armbänder aus Französischer Manufaktur



Leder in vielen Modifarben



Ticket-Service
Werbe-Spiegel
Fürstenrieder Str. 9,
Tel. 089/54 65 55
Sendlinger Anzeiger
Luise-Kieselbach-Platz 31
Tel. 089/45243640

Finanzielle Freiheit im Ruhestand
Ihr Eigenheim als Geldquelle
Kostenfreie Vorträge
Am Do., 22.2.2018 sowie am Do. 08.03.2018
in unseren Geschäftsräumen

HausplusRente®
Ihr Eigenheim als Geldquelle!
„Melden Sie sich telefonisch oder per E-Mail zum Vortrag an oder vereinbaren Sie einen persönlichen Beratungstermin.“
Otto Kiebler,
Verrentungsexperte
HausplusRente GmbH · Kunigundenstraße 25 · 80802 München
info@hausplusrente.de · www.hausplusrente.de · 089/33 99 50



Die Deutschen und ihre Kartoffeln

Münchner Wochenanzeiger auf der Suche nach den besten Rezepten

Fortsetzung von Seite 1

Doch zunächst einmal der Reihe nach: Momentaufnahme aus dem Haushalt: Mama steht an der Küchenarbeitsplatte, vor sich eine riesige Schüssel. Am Esstisch wartet die Restfamilie auf die heißersehnte Beilage zum Schnitzel. Papa wird lang-

Und jetzt das: Revolution – und zwar keine gute. Die Tochter hat es zuerst entdeckt. Trotz des massiven Protests des Sprösslings schafft es der Salat auf den Tisch. Einsatz Papa: Was denn das da sei im Kartoffelsalat. Mama: Rucola. Papa: Das esse er nicht. Warum der bisherige Salat denn nicht mehr gut genug



Kartoffelknödel und Kartoffelsalate sind gern gesehene Beilagen auf deutschen Tischen - Einigkeit über das „richtige“ Rezept besteht deshalb noch lange nicht. Man munkelt, dass Familien über dieses Thema in Streit geraten sind.
Bilder: Huss-Weber



Eine Wissenschaft für sich: So viele wunderbare Gerichte können aus Kartoffeln entstehen; zum Beispiel Salate oder Knödel. Der Hobbykoch hat die Qual der Wahl.

sam ungeduldig: Das Fleisch ist fertig, für die vegetarisch lebende Tante wird Tofu in Alu warmgehalten. Alle haben Hunger. Und die Beilage fehlt noch immer. Wenn sie nur ahnen könnten, dass sich in der Küche gerade eine Katastrophe abspielt. Es gibt ein Problem gewaltigen Ausmaßes. In der riesigen Schüssel wurde eben die Beilage umgerührt: Kartoffelsalat mit Dressing aus Essig und Öl, kleinen Gurkenscheiben und etwas Rucola. Wie bitte? Rucola im Kartoffelsalat? Seit 15 Jahren isst diese Familie gemeinsam Schnitzel mit Kartoffelsalat. Seit 15 Jahren macht Mama ihren geliebten Kartoffelsalat mit Dressing aus Essig und Öl und kleinen Gurkenscheiben – ohne Rucola.

sei? Ob sie jetzt diesen neumodischen Kochtrends unterlegen sei – da könne er ja darauf warten, dass bald auch der omnipräsente Schuhbeck-Ingwer in seinem heiligen Kartoffelsalat lande. Diese Geschichte hat sich so oder so ähnlich vermutlich bereits in sehr vielen Haushalten abgespielt.

Lieblingsbeilage: Kartoffeln

Kartoffeln sind des Deutschen liebste Sättigungsbeilage. Im Durchschnitt isst jeder Bundesbürger im Jahr 58 Kilogramm. Seit Friedrich der Große im 18. Jahrhundert seinen Bauern per Befehl aufgetragen hat, die damals noch skeptisch beäugte Knolle aus Südamerika an-

zubauen, hat die Kartoffel einen beispiellosen Siegeszug hingelegt. Nudeln, Reis, Superfoods – alles geschenkt im Vergleich mit der Kartoffel. Unter den Kartoffelgerichten wiederum sind es Knödel und Salat, die besonders gern gegessen werden. Und hier beginnt die Uneinigkeit. Von Nord bis Süd, von Ost bis West: Jede deutsche Stadt, Gemeinde, Straße, Familie hat ein eigenes, individuelles, einzigartiges Kartoffelknödel- und -salatrezept.

Und natürlich ist das eigene jeweils mindestens so unveränderlich festgeschrieben wie die zehn Gebote in der Bibel. Da ist kein Platz für Neuerungen oder Rucola.

Außer – ja außer man ist sehr mutig; ein Abenteuerer sozusagen. In diesem Fall wagt man es vielleicht, ein anderes Rezept auszuprobieren.

Und vielleicht, ja nur vielleicht, gesteht man vor sich selbst oder gar seinen Lieben ein: Das ist ja gar nicht so schlecht. **iab**

Auf der Suche nach Rezepten!

Rezepte
Kartoffelsalat Knödel

Die Münchner Wochenanzeiger suchen Kartoffelspezialisten, Rezeptverteidiger und Knödelmissionare, die den Horizont der Redaktion, des ganzen Verlags, der Leser, erweitern möchten um eine unglaubliche Bereicherung – um einen neuen, herausragenden Gaumenschmaus: das eigene liebste Kartoffelknödelrezept oder Kartoffelsalatrezept. Wir sammeln die Beiträge und küren zu Erntedank unsere Favoriten. Unabhängig von unserer Wahl verlosen wir unter allen Einsendungen zwei Wellnesswochenenden: jeweils eines für ein Knödelrezept sowie für ein Salatrezept.

Ihr Rezept senden Sie bitte per E-Mail an leser@muenchenweit.de oder mit der Post an die Wochenanzeiger Medien GmbH an der Fürstenrieder Straße 5 – 11, 80687 München. Wir freuen uns auf Expertise, Lust an der Knolle und Innovation und sagen schon einmal: Guten Appetit und viel Freude beim Ausprobieren.

Vortrag zum Thema Erbrecht

Sendling · Am Dienstag, 20. Februar, um 19.00 Uhr veranstaltet H-TEAM e.V. einen Vortrag zum Thema Erbrecht in den Räumen an der Plinganserstraße 19. Philipp Rumler, selbst Fachanwalt für Erbrecht, erörtert in seinem Vortrag „Erben – Vererben – Enterben – Testament. Was du heute kannst besorgen...“ Fragen rund um das Thema Testament und wie man ein solches ordnungsgemäß erstellt und hinterlegt. Der Eintritt ist frei. Spenden gehen an den Soforthilfefonds für Münchner Bürger in Not. Weitere Informationen gibt es online unter h-team-ev.de oder telefonisch unter (089) 7473620.

Seit den neunziger Jahren hat es sich H-TEAM e.V. als gemeinnütziger und wohltätiger Verein zur Aufgabe gemacht, allen Münchnern ein selbstbestimmtes Leben und Wohnen zu erhalten. Der Verein ist insbesondere darauf spezialisiert, vom Messie-Syndrom Betroffenen zu helfen. Zusätzlich bietet H-TEAM e.V. den Münchnern rechtliche Beratung und Vertretung. Der Vortrag findet im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Soziales trifft Kunst und Kultur“ statt, deren Ziel es ist, mit Kunstausstellungen und Vorträgen auf soziale Themen aufmerksam zu machen. Getreu dem Motto „Annäherung statt Ausgrenzung“ hofft der Verein, mit diesem Engagement dazu beitragen zu können, dass die Scheu vor dem vermeintlich fremden Anderen überwunden wird.

sfl

Münchens Größter Schmuck-Ankauf
ZAHN- & ALTGOLD SCHMUCK · UHREN
Juwelier G. Mayer GmbH
Karlstasse 45
☎ 089/595105

GOLDANKAUF
Feingoldbarren
34,61 € p. Gramm*

Wir kaufen Altgold in jeder Form z.B. 18k/750
23,62 € p. Gramm*
*Grammpreise 15.02.2018
10.00 Uhr - ständig aktuell

IHRE FREUNDLICHE ANKAUFSTELLE

CHRISTLUM
Echt verführerisch.

München
Ausfahrt: Sindelfeld
Bad Tölz
Lenggries
Sylvenstein
Staupe

München
Ausfahrt: Hötzingen
Tegernsee
Achenpass
Steinberg
Innsbruck
CHRISTLUM Achenkirch am Achensee

MO*/FR* LERNFREIE ZONE
Tageskarte für Schüler** & Studenten**

SA/SO FAMILIENTAG ****
Jeden Sa***/So*** zahlen Mutti & Papi je € 44,- & alle Kinder von 6 - inkl. 15 J.

DI* DAMENTAG
Tageskarte für alle Damen

MI*/DO*/FR* JUNGBRUNNEN
Tageskarte für alle Junggebliebenen 50+***

MITTWOCH: RODELGAUDI
AB 19:30 UHR
und Hüttenspaß auf der Christlum Alm

HEISSER TIPP

* Außer 24.12.2017 - 06.01.2018, 12.02. - 16.02.2018 & sämtliche Feiertage. ** Ermäßigung für Schüler & Studenten nur mit gültigem Ausweis! *** Gegen Vorlage des Personalausweises. **** Voraussetzung dafür ist, dass ein Elternteil für sich und seinem Kind die Skipässe erwirbt.

www.christlum.at

Hochalmhilfe Christlum Achenkirch GmbH Tel. +43 (0) 5246 6300 Fax +43 (0) 5246 6723

Do-It-Yourself: ANZEIGE

Werken leichtgemacht

Der Do-It-Yourself-Trend ist schon lange in unsere vier Wände eingezogen. Die Devise lautet „Hauptsache selbstgemacht!“ und steht für ein ganzes Lebensgefühl.

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – von der Dekoration bis zu Möbelstücken kann alles neu gestaltet und selber entwickelt werden. Auch das Thema Upcycling spielt eine große Rolle: Aus alten, unbrauchbaren Dingen, wie Omas abgenutzter Eichen-

truhne, werden individuelle Hingucker im Vintage-Look. Die Creativa München vom 23. bis 25. Februar 2018 ist der perfekte Ort, das Thema Do-It-Yourself einmal genauer anzusehen und die

neuesten Trends zu entdecken. Besuchen Sie zum Beispiel den Twercs Messestand von Vorwerk am Stand IC53, an dem Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen und gleich auch die Twercs Akkuwerkzeuge im praktischen Ladekoffer ausprobieren können. Als besonderes Highlight findet dort am 25. Februar ein Workshop mit der Do-It-Yourself-Bloggerin „Kati make it“ statt, bei dem Sie Ihr eigenes Blumenhäuschen gestalten können. Außerdem winken attraktive Messerabatte und kleine Überraschungsgeschenke. Weitere Informationen über Twercs von Vorwerk finden Sie unter www.twercs-vorwerk.de.

CASINO ROYALE 7 IN CONCERT

Deutsches Filmorchester Babelsberg
Ernst van Tiel LEITUNG

27./28. Februar 2018
19.30 Uhr · Philharmonie

Tickets: München Ticket (089) 54 81 81 81 und alle bekannten VVK-Stellen · www.muenchenevent.de