

Ein Lunch nur für Ladies



Ariane Günther, Inhaberin Rena Lange



Jeannette Gräfin Beissel von Gymnich (l.), Katja Vogelsänger, Vogelsänger Gruppe



Elisabeth Schlingmann mit den Ärztinnen Adda Mau und Barbara Mähling (v.l.)



Marie-Christine Baroness von Ungern-Sternberg, Petra Hintzen (r.)



Kirsten Ludwig mit Karin Dorn und Gaby Müller in Bad Driburg (v.l.)

TREFFPUNKT

VON BRIGITTE PAVETIC



Zum vierten Mal trafen sich Damen der Gesellschaft beim Ladies Lunch in Bad Driburg. Gastgeberin Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff lädt jeweils einmal im Frühjahr und einmal im Herbst zu diesem edlen Mittagessen ein.

Past 140 Damen aus Wirtschaft, Kultur und Gesellschaft erwartete im Theatersaal des „Gräflichen Park Hotel & Spa“ ein Drei-Gänge-Menü. Küchenchef Silvio Eberlein verwöhnte die Damen mit einem Cappuccino von Steinpilzen mit Brunnenkresse und Hummerpraline, mit rosa gebratenem Kalbsrücken mit Jus Pak Choi und Pumpernickelpüree sowie Karmelia-Schokolade mit Vanille-Ananas.

Models der Modemarke Rena Lange präsentierte bei dieser Gelegenheit die neuesten Kollektions-Highlights für die frostige Jahreszeit. Die Juwelier-Legende Tiffany stellte das Geschmeide, und der Kosmetikhersteller Babor richtete eine eigene Beauty Lounge ein für den optimalen Auftritt der Ladies an diesem sonnigen Mittag. „Eine wunderbare Plattform für Begegnungen spannender Frauen bei inspirierenden Gesprächen in einer außerordentlichen Kulisse“, sagte Ariane Günther, Inhaberin von Rena Lange, über den exklusiven Charakter der Veranstaltung. „Nicht nur aus der Region Westfalen, auch aus Hannover, Kassel und aus dem Ruhrgebiet sind die Damen gekommen“, freute sich die Gastgeberin.

Auf Präsente wie Blumen oder Pralinen verzichtete sie übrigens komplett. Stattdessen bat sie ihre Gäste um Spenden für ihr „Read Festival“ im Januar. Das ist eines der nächsten Großprojekte im Gräflichen Park: Gemeinsam mit Dominique Horwitz, Udo Samel, und Feridun Zaimoglu will sie zum Literatur-Event laden.



Jimmy A. Schmieß (l.) und Margit Tönnies



Julia Sagel, Vauth-Sagel, an der Seite von Maria Grefe, Massateller Bielefeld (r.)



Unternehmerin Jutta Kannegiesser, Herbert Kannegiesser GmbH



Anke (l.) und Dorothee Pffingsten im großzügigen Foyer des Schlosses



Renate Strate (l.) und ihre Tochter Simone, Privatbrauerei Strate in Detmold



Gastgeberin Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff (l.), Michaela Völkel



Gitta Gräfin Lambsdorff, Tiffany, und Sabine Bree, Bree Taschen (r.)



Ebenfalls zu Gast: Unternehmerin Anke Anstoetz aus Bielefeld

ANZEIGE

Der sichere Weg zu schönen Zähnen



Dr. Philip Abramowski bei der Patientenberatung.

Die jahrelange Implantat-Erfahrung ist sicher einer der Gründe, weshalb viele Patienten in die Zahnklinik Essen kommen. Dr. Jürgen Oberbeckmann und Dr. Philip Abramowski, MSc. Master of Science in Implantology, leiten das Spezialisten-Team, das bereits viele tausende Implantate gesetzt hat.

Optimale Sicherheit und planbare Ästhetik stehen im Vordergrund des Behandlungskonzeptes bei Implantatversorgungen. Hightech-Ausstattung und die Bündelung von Experten-Knowhow „unter einem Dach“ sind hier ebenso von Vorteil, wie das eigene zahntechnische Labor vor Ort.

Die computergestützte 3-D-Implantatplanung in unserer Klinik ermöglicht eine dreidimensionale Präzisions-Planung. Das Ergebnis ist bereits vor der Implantation sichtbar. Der Abstand zu sensiblen



Tag der Zahnimplantate in der Zahnklinik Essen

nächsten Sonntag, 30. Oktober

Kostenfreie Information und persönliche Beratung von 9⁰⁰ bis 14⁰⁰ Uhr.

Nerven und die optimale Position werden exakt berechnet. Die Implantation ist ein kleiner medizinischer Eingriff, der dadurch so **sicher, schnell und schonend** wie möglich erfolgen kann.

Für weitere Informationen vereinbaren Sie einen Beratungstermin oder besuchen Sie uns nächsten Sonntag, am 30. Oktober 2011, zum „Tag der Zahnimplantate“.



www.zahnklinik-essen.de



Zentrum für Implantologie und Parodontologie Herwarthstraße 102 ■ 45138 Essen

Telefon (02 01) 280 270

Auto-Attraktion

Der Automobilhersteller Audi gab anlässlich der Einführung seines neuen Modells Q3 eine schicke Party in der Alten Federnfabrik in Düsseldorf. Experten des Hauses beschrieben Details an dem Gefährt. Die Sängerin Ilhem sorgte für musikalische Erfrischung. Premium-Caterer Georg Broich servierte Erdnuss-Huhn, Fish and Chips und Hot Dogs.



WDR-Moderatorin Bettina Böttinger, Kölner Treff, Schriftsteller Martin Walser



Macher des Festivals: Werner Köhler, Rainer Osnowski, Edmund Labonte (v.l.)



RTL-Moderator Andreas von Thien kam mit seiner Ehefrau Alexandra

Literatur-Gipfel

Das Literaturfestival „lit.Cologne“ meldete sich zum zweiten Mal in diesem Jahr, und zwar mit einer Extra-Ausgabe parallel zur Frankfurter Buchmesse. Sieben Veranstaltungen mit herausragenden Autoren wie Martin Walser, Doris Dörrie oder Eckart von Hirschhausen standen auf dem Programm. Zum Abschluss trat der italienische Autor Umberto Eco vor das Publikum.



Literaturkritiker Hellmuth Karasek mit Entertainer Eckart von Hirschhausen (r.)



Audi-Vertreter Rainer Höfler (l.) und Michael Renz mit Catherine Vogel, WDR



Regisseurin und Autorin Doris Dörrie, Schauspielerinnen Hannelore Elsner (r.)



Produzenten-Trio: Sönke Wortmann mit Oliver Berben und Tom Spieß (v.l.)

ANZEIGE

GAUMENKITZEL

SASCHA UND WALTER STEMBERG



Schokospise nach Art des Hauses

Heute wollen wir Ihnen eine süße Versuchung vorstellen. Als Kuvertüre wird eine hochwertige Schokoladen-Grundmasse bezeichnet, die von Konditoren als Ausgangsmaterial für Überzüge, Pralinen, Füllungen und viele andere Produkte genutzt wird.

Schokoladenpudding mit Kakaosand

Zutaten für 10 Personen:

- 375 ml Sahne
- 375 ml Milch
- 375 ml geschlagene Sahne
- 6 Blatt weiße Gelatine, kalt eingeweicht
- 120 ml Zucker
- 100 g klein gehackte, dunkle Kuvertüre
- 2 EL Kakaopuder
- Prise Salz

Zubereitung: Die Milch mit Sahne, Zucker, einer Prise Salz und Kakao auflösen. Die Masse auf Eiswasser kalt rühren. Sobald die Masse geliert, geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und auf 10 Gläser verteilt kalt stellen.

Kakaosand: 50 g Mehl

WANDMALEREI?

www.wallpaint.de

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 50 g Mandelgrieß
- 1 EL stark entöltes Kakaopulver

Zubereitung: Alles miteinander gut vermischen, bis grobbröseliger Streusel entsteht. Dann im Backofen für etwa 10 Minuten bei 160 Grad backen und danach gut auskühlen lassen.
Anrichten: Die Streusel auf dem Schokopudding verteilen und eventuell noch eine Nocke cremiges Vanilleeis darauf anrichten.

Walter und Sascha Stemberg betreiben „Haus Stemberg“ in Velbert. www.stemberg.tv