Meeraner Eisspezialitäten im „Giancarlo“

Das Eiscafé „Giancarlo“ in der Marienstraße hält seit wenigen Wochen ganz besondere Eiskreationen bereit. Die Kunden können hier jetzt auch einen „Werner-Bochmann-Becher“, einen „Wilhelm-Wunderlich-Becher“ oder den „Meeraner Becher“ genießen. Der erste „Meeraner Becher“ wurde Bürgermeister Prof. Dr. Lothar Ungerer serviert, der am 7. März 2008 das „Giancarlo“ besuchte.

„Wir sind immer bemüht, Neues anzubieten. Wir haben Ideen für unsere neue Karte gesucht und dabei überlegt, wie wir auch auswärtigen Gästen die Meeraner Geschichte näher bringen und über unsere Stadt informieren können. So sind die Eiskreationen entstanden“, erzählt André Riemenschneider, der gemeinsam mit seiner Schwester Denise das Eiscafé „Giancarlo“ führt. Nachdem die Namen der Eisbecher gefunden waren, ging es an das Zusammenstellen der Eisspezialitäten, natürlich mit vielen Verkostungen, erzählt André Riemenschneider lachend.

So verheißt der „Werner-Bochmann-Becher“ „... eine fruchtige Komposition der leichten Eis-Melodien serviert mit einem erfrischenden Glas Limes Sekt“, zum „Meerane Becher“ – geschmückt mit dem Meeraner Wappen – gehört ein Meeraner Mocca-Orange-Likör.

Seit 1997 gibt es das Eiscafé „Giancarlo“ in der Marienstraße 30. Bis 2003 gab es in der kleinen Eisdiele vorrangig Eis im Straßenverkauf, dann wurde umgebaut und das „Giancarlo“ mit dem daneben liegenden Geschäft um einen großen Café-Bereich erweitert.

Im Eiscafé „Giancarlo“ gibt es original italienische Eisspezialitäten, Kaffee & Kuchen sowie herzhafte Snacks und Teespezialitäten – ab Mai 2008 sogar Eistee in verschiedenen fruchtigen Sorten. Bereits seit Oktober 2007 wird auch original italienische Trinkschokolade angeboten. Hier können die Kunden unter 20 verschiedenen Sorten wählen.

Besuchen können Sie das Eiscafé „Giancarlo“ Montag bis Freitag ab 10 Uhr, Samstag und Sonntag ab 13.30 Uhr auf dem Meeraner Marktplatz.

Bürgermeister Prof. Dr. Lothar Ungerer (li.) und Denise und André Riemenschneider mit einer der neuen Eiskreationen – dem „Meeraner Becher“. Foto: Hönsch

„Tag des Lehrlings“ im Romantik Hotel Schwanefeld

Am 15. und 16. März 2008 wurde aus dem Romantik Hotel Schwanefeld wieder die „Alte Poststation“. An diesem Wochenende fand der „Tag des Lehrlings“ im Hotel statt und die Auszubildenden hatten sich in diesem Jahr für ein Thema aus der Geschichte des Hotels Schwanefeld entschieden. Eine Postkutsche, original und funktionstüchtig, wies den Gästen an diesem Wochenende den Weg ins Hotel, die Restaurantfachfrauen und -männer servierten in historischer Tracht und natürlich offerierte auch die extra aufgelegte Speisekarte ein kulinarisches Angebot aus vergangenen Zeiten. Dazu gehörten „Kurfürstensuppe“, „Zöllner Salat“, „Drei-Taler-Teller“ oder auch „Das Liebste vom Kutscher“. Wer letzteres bestellte, konnte sich ein scharf gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Romanescugemüse und Schlosskartoffeln schmecken lassen. Die Koch-Lehrlinge hatten diese Menüs selbstständig, auf Grundlage ihres Wissens, zusammengestellt.

Die Vorbereitung und Durchführung des Wochenendes lag allein in den Händen der Auszubildenden. Derzeit absolvieren 17 Lehrlinge im Romantik Hotel Schwanefeld ihre Ausbildung und die künftigen Restaurantfach- und Hotelfachleute sowie Köche konnten an diesem Wochenende zeigen, was sie bereits gelernt haben.

Davon konnten sich nicht nur Hotelier Andreas Barth und die Ausbilder Jana Marutschke und Peter Römer überzeugen, auch viele Familien der Auszubildenden nutzten den „Tag des Lehrlings“ zu einem Besuch des Hotels Schwanefeld. Sie und viele weitere Gäste äußerten sich sehr zufrieden

„Sicher ist ein solches Wochenende für die Jugendlichen im Vorfeld sehr anstrengend. Sie müssen alles vorbereiten, tragen die Verantwortung dafür, dass alles klappt. Doch das Potenzial ist da und die jungen Leute merken selbst, dass sie es schaffen“, erklärt Andreas Barth. Am kritischsten sind vermutlich die Auszubildenden selbst; sie korrigieren sich, geben gegenseitig Hinweise, schätzt er ein. Doch natürlich schauen auch der Hotelier und die beiden Ausbilder genau hin, wer in diesen Situationen Initiative entwickelt und Talent zeigt.

Zum „Tag des Lehrlings 2008“ ließen die Auszubildenden des Romantik Hotels Schwanefeld die Zeit der Postkutschen wieder aufleben. Foto: privat

Neueröffnung „Fitness Club Vitalis“ in Meerane

Seit Mitte Februar 2008 gibt es in Sachen Fitness eine neue Adresse in Meerane. Lars Weber, der im vergangenen Jahr das Studio in der Äußeren Crimmitschauer Straße übernommen hatte, eröffnete vor wenigen Wochen in der Leipziger Straße 8 in zuletzt leer stehenden Gewerberäumen den neuen „Fitness Club Vitalis“.

Vorausgegangen waren zirka 3-monatige umfangreiche Umbauarbeiten, erklärte Lars Weber bei einem Rundgang mit Bürgermeister Prof. Dr. Lothar Ungerer und Wirtschaftsförderer Hartmut Brühl. Am 13. März besuchten Prof. Ungerer und Hartmut Brühl den neuen Fitness Club, gratulierten Inhaber Lars Weber zur Neueröffnung und wünschten ihm und seinem Team viel Erfolg.

In der unteren Etage des „Fitness Club Vitalis“ ist der Gerätebereich, ein Stockwerk darüber befinden sich Umkleidekabinen, Duschen und eine Sauna mit ansprechendem Ruhebereich. Ein Abkühlbecken ist geplant, informiert Lars Weber. Allein der gesamte Trainingsbereich umfasst zirka 500 Quadratmeter.

Ebenfalls in der oberen Etage ist ein großzügiger und heller Kursraum mit Spiegelwand entstanden. Hier werden verschiedene Kurse, unter anderem für Rückenschule, Stepp-Aerobic oder Pilates angeboten.

Mit der Resonanz seit der Neueröffnung ist Lars Weber zufrieden. Viele neue Kunden konnte der Fitness Club bereits gewinnen. „Wir legen Wert auf Fitness und Wellness, das Interesse an Bodybuilding ist bei uns nicht vordergründig. Unser Name Vitalis steht für unser breites Angebot für viele Altersgruppen bis zu den Senioren“, erklärt Lars Weber. Die Beratung umfasst entsprechend Trainingsmethoden für Fitness und Bodyforming, aber zum Beispiel auch gesunde Ernährung. Individuelle Trainingspläne werden für die Interessenten erstellt. Eine große Auswahl an speziellen Geräten steht für das Training der verschiedenen Muskelgruppen zur Verfügung.

Geöffnet ist der „Fitness Club Vitalis“, Leipziger Straße 8: Montag bis Freitag 9 bis 22 Uhr, Samstag 10 bis 15 Uhr und Sonntag 10 bis 13 Uhr.

Bürgermeister Prof. Dr. Lothar Ungerer (2.v.l.) und Wirtschaftsförderer Hartmut Brühl mit Geschäftsführer Lars Weber (re.) im neuen „Fitness Club Vitalis“. Beim Training Alexander Tourountzis vom Restaurant Rhodos. Foto: Hönsch