

# Da kommt Ferienstimmung auf!

Mit dem multifunktionalen Solis Castello Gourmet-Grill

Grillspass auf der Terrasse, Raclette im Garten oder Fondue Chinoise unter dem Sonnenschirm? Ob drinnen oder draussen, der Solis Castello Gourmet-Grill macht rund ums Jahr aus jeder Tischrunde ein fröhliches Fest.

Das Kombigerät Solis Castello ist multifunktional und bietet mit seinem Mehrfachnutzen eine willkommene Bereicherung jeder Tischkultur – sei es die traditionell schweizerische oder etwa die inzwischen fast heimisch gewordene asiatische. Ein ideales Gerät für alle, die auch in der schönen Jahreszeit lieber am Tisch im Freien sitzen, als am Herd zu stehen. Bei einer Castello-Party bereiten sich Gäste und Gastgeber ihre sommerlichen Leckerbissen ganz nach Lust und Laune selber zu. Fleisch, Fisch, Gemüse oder auch Raclettekäse werden vorbereitet – danach ist jeder sein eigener «Chef de cuisine». Im Freien bietet das formschöne und technisch durchdachte Gerät sogar noch einen Vorteil mehr: Allfällige Kochdünste lösen sich nämlich einfach in Luft auf.

### Mit auserlesenen Rezepten

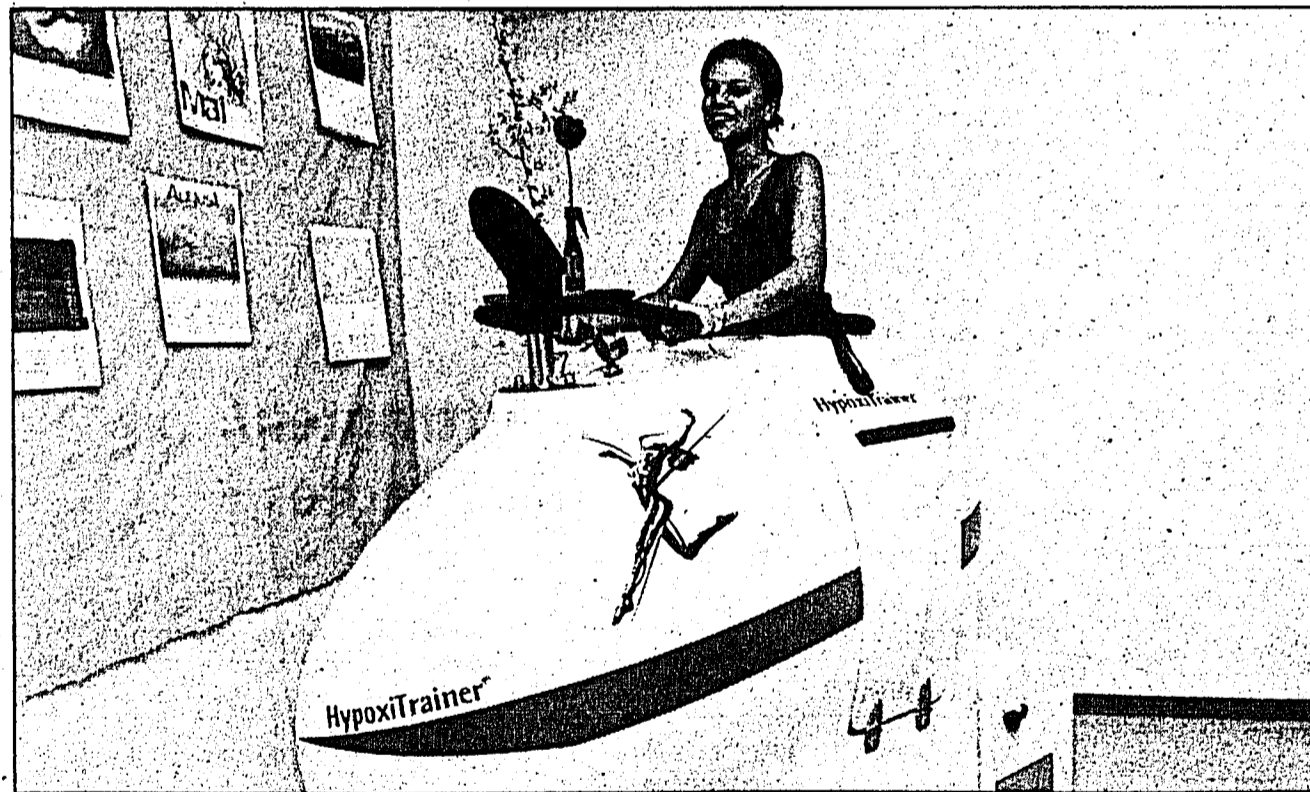
Der Solis Castello Gourmet-Grill steht für Sie bereit in Fachgeschäften, Fachmärkten und in Warenhäusern, empfohlener Verkaufspreis 249 Franken. Als Starhilfe liegt jedem Gerät ein Büchlein mit auserlesenen Rezepten, die teilweise von Marianne Kaltenbach kreiert wurden, bei. Infos auch unter [www.solis.ch](http://www.solis.ch).



Der Solis Castello Gourmet-Grill ist multifunktional und bietet mit seinem Mehrfachnutzen eine willkommene Bereicherung jeder Tischkultur.

# Jetzt kann der Sommer kommen!

Schlankere Beine auf natürlichem Weg: Illusion oder Wirklichkeit?



Wally Lorez Pauritsch von Fitness Salutaris erklärt, wie der Sommerurlaub für Frauen noch besser zu geniessen ist!

**Im Gespräch mit Wally Lorez Pauritsch, Inhaberin des Fitnesscenters Salutaris in Schaan.**

**Wie ist Ihre Einstellung den Problemzonen vieler Frauen gegenüber?**

Wally Lorez Pauritsch: Vorauszücken möchte ich, dass die Schönheit des Menschen von innen heraus kommt und eine glückliche Frau mit strahlenden Augen einfach schön ist. Trotzdem wäre manche Frau froh, wenn sie schlankere Beine oder Hüften bzw. weniger Cellulite hätte. Ich bin froh, dass ich mit dem Hypoxi-Training gerade diesen Frauen helfen kann.

**Was kann man sich darunter vorstellen?**

Der Hypoxi-Trainer ist ein futuristisch anmutendes Gerät, ein grosses Ei, in dem ein Fahrrad-Ergometer eingebaut ist und in dem Unterdruck

erzeugt werden kann.

### Wozu denn das?

Der Unterdruck, der lediglich von der Taille abwärts wirkt, kann die Durchblutung der Problemzonen vermehrt aktivieren. Frauen, die die Veranlagung haben, ihre Depots in dieser Gegend anzulegen, kennen das Phänomen, dass sie an diesen Stellen selbst bei längerer Bewegung kühl bleiben. Eben dieser Unterdruck in Verbindung mit wirklich leichtem Velofahren kann hier Abhilfe schaffen. Die Temperatur steigt während des Trainings in dieser Region nachweislich an.

### Mit welchem Resultat?

Die verstärkte Durchblutung ermöglicht den Abtransport des angelagerten Fettes. Der Umfang verringert sich und die Haut wird straffer und schöner.

### Wie lange hält das an?

Ich habe den Hypoxi inzwischen

seit fast drei Jahren und habe deshalb schon eine gute Langzeiterfahrung. Frauen, die im Anschluss ein wenig mehr Bewegung in ihren Alltag bringen, können sogar weiterhin an Umfang abnehmen oder das Erzielte erhalten.

### Wem würden Sie das Hypoxi-Training empfehlen?

Allen Frauen, die es sich wert sind und sich etwas Gutes tun wollen – ob mit schlankem Oberkörper oder allgemein übergewichtig! Schon mit zehn Anwendungen kann ein erfreuliches Resultat erzielt werden und das Wohlbefinden und die Selbstsicherheit steigen.

### Ist eine Anmeldung erforderlich?

Ja, unbedingt und zwar telefonisch unter 230 03 30 bei Fitness Salutaris, Schaan, Landstrasse 168. Am besten gleich, damit man den Sommerurlaub schon mit besserer Figur geniessen kann!

# Vaduz um eine Attraktion reicher

Mit einer Premiere der ganz besonderen Art wartet Heimdekor Oehri in Vaduz auf

Bis Ende Monat präsentiert das Fachhaus im Städtle eine exklusive Ausstellung vom berühmten französischen Kristallhersteller Baccarat. Von Tokio herkommend traf die Kollektion «Rencontre» des weltbekannten Designers Ettore Sottsass in Vaduz ein.

Die Ausstellungsobjekte, allesamt Teil einer limitierten Auflage, kommen Kunstwerken näher als Gebrauchsgegenstände. Die Arbeiten wurden in akribischer Feinarbeit von den besten Glasbläsern der Welt hergestellt. Dass diese aussergewöhnliche Kollektion in

Vaduz zu sehen ist, kommt nicht von ungefähr. «Oehri Heimdekor ist für Baccarat ein professioneller Partner, wie man sich ihn nur wünschen kann. Daher soll die Ausstellung ein kleines Dankeschön an das Team von Ruth Büchel und die treue Kundschaft sein», so Steve Marion, Verkaufsleiter für Liechtenstein und die Schweiz bei Baccarat. Liechtenstein bildet den Auftakt zu einer Europatournee. Nach Vaduz wird die Ausstellung in sieben Grossstädten der Schweiz zu sehen sein. Die sehenswerten Exponate von Ettore Sottsass sind bei Heimdekor Oehri noch bis zum 26. Juni zu sehen.



Steve Marion von Baccarat liess es sich nicht nehmen, bei der Ausstellungsöffnung in Vaduz persönlich über die extravagante Kollektion zu informieren.

# «Gute Küche muss nicht teuer sein»

Sylvia und Hans-Joachim Stropp haben das Restaurant «Rôtisserie» im Hotel Bären übernommen

Die Familie Stropp zeichnet sich durch ihre langjährige Erfahrung in den besten Häusern Europas aus. So haben sie zehn Jahre in der Schweiz erfolgreich als Küchenchef und Chef de Service in der Vier- und Fünf-Sterne-Hotellerie gearbeitet

Als Koch bereiste Hans-Joachim Stropp vier Kontinente, was sich immer wieder in der Speisekarte widerspiegelt. Seien Sie nicht überrascht, wenn südamerikanische oder Thai-Spezialitäten die Speisekarte bereichern. Auch australische oder französische Einflüsse werden im Restaurant «Rôtisserie» mit traditionellen Gerichten verbunden.

Die Speisekarte wird dreimal der Jahreszeit angepasst und der Küchenchef empfiehlt alle zwei Wochen neue Kreationen aus der «Welt seiner Küche».

### Gute und edle Tropfen

Nein, hier ist kein neuer Gourmettempel mit seinen Preisen entstanden. Im Restaurant «Rôtisserie» gilt: «Gute Küche muss nicht teuer sein, sondern

kreativ, spontan und liebevoll zubereitet werden».

Geniessen Sie gern einen guten Tropfen? Dann lassen Sie sich von der Weinkarte überraschen, die ein ausgesprochen gutes Preis-/Leistungsverhältnis hat. Hier finden Sie zwar nicht immer die bekannten Winzer, dafür aber hohe Qualitäten zu günstigen Preisen. Das gleiche gilt auch bei den Obstbränden und vielen anderen Spezialitäten, die im bürigen Wirtshaus geführt werden.

Sie finden bei Stropp die «Rôtisserie» und die urige Bärenstube mit einem grossen anheimelnden Kachelofen, mit je vierzig Sitzplätzen sowie einem Terrassengarten, der zum Verweilen einlädt und einen Saal von 20 bis 70 Sitzplätzen.

Die Öffnungszeiten sind von Sonntag bis Freitag von 11.30 bis 14 Uhr und von 17.30 bis 24 Uhr; Donnerstag ist Ruhetag und Samstag ist von 17.30 bis 24 Uhr geöffnet.

Restaurant Rôtisserie, Bahnhofstrasse 1, 6800 Feldkirch, 0043 / 5522 / 8 27 68, e-Mail: [restaurant-rotisserie@ins.at](mailto:restaurant-rotisserie@ins.at).



Die Speisekarte wird im Restaurant Rôtisserie in Feldkirch dreimal der Jahreszeit angepasst und der Küchenchef empfiehlt alle zwei Wochen neue Kreationen aus der «Welt seiner Küche».