



Wellnessträume für das eigene Heim

Im Wellness-Zentrum-Freital können Whirlpools getestet werden

Hinter den weiß gestrichenen Holztüren am Glaswerk 12 in Freital entsteht derzeit eine Wohlfühl- und Entspannungsoase, die im Großraum Dresden Ihresgleichen sucht. Der erste Teil des Wellness-Zentrum-Freital wird am heutigen Sonnabend eröffnet – das Infrarot-Kompetenzcenter. "Wir zeigen hier drei verschiedene Infrarotkabinen für den privaten und auch den gewerblichen Gebrauch. Und wie alle unsere Produkte können die Kunden die Kabinen bei uns nicht nur anschauen, sondern auch testen, bevor sie sich für den Kauf entscheiden", erklärt Ulf Leuchtenberger, Vertriebsleiter der LebensArt-WZF-GmbH (Wellness Zentrum Freital). Sie versteht sich als spezieller Ausstatter für private und gewerbliche Wellnesseinrichtungen, die den Kunden von der Planung bis zur Endmontage in den heimischen vier Wänden, in der Physiotherapie, im Hotel oder einem Heilbad begleitet.

Für die Testbesucher wird die jeweilige Kabine einfach für eine kurze Zeit vom Ausstellungsraum abgetrennt, so dass ganz ungestört die beruhigende und heilende Wirkung der Infrarotstrahlung erlebt werden kann. "Daran angeschlossen haben wir natürlich auch eine Umkleidekabine und eine Dusche, denn auch bei einem kleinen Test kommt man schnell ins Schwitzen." Ob Ein- oder Dreisitzer, ob mit Anschluss für den eigenen Musikstick oder mit Farbwechsler – alle Sonderausstattungen erklären die Spezialisten in Freital.

In den kommenden Wochen wird das Wellness-Zentrum noch weiter ausgebaut, um sich im Frühjahr Erholungssuchenden komplett präsentieren zu können. Eine Trockensauna



Aromatische Erholung verspricht die Selsonics-Aerosol-Kabine – eines der zahlreichen Ausstellungsstücke, die im Wellness Zentrum Freital getestet und gekauft werden können. Fotos: PR

wird installiert ebenso wie eine Dampfkabine. Hinzu kommen zudem eine kleine Hamamwelt sowie eine Whirlpool-Wanne mit Massagefunktionen, die

ebenfalls abgetrennt vom Publikumsverkehr vor Ort ausprobiert werden kann. "Wir passen nicht nur Länge und Breite der Wannen individuell

an den Kunden an, sondern auch die Massagedüsen. Das unterscheidet uns von herkömmlichen Badausstattungen", sagt Ulf Leuchtenberger.

Wie die Düsen in die persönliche Poolwanne eingebaut werden, können die Käufer in der "Gläsernen Werkstatt" live mitverfolgen und es sich dabei auf einer Entspannungsliege gemütlich machen. In der Beautyecke wird außerdem demnächst eine Selsonics-Aerosol-Kabine eingebaut, in der Salz aus dem Toten Meer sowie Olivenöl verdampft werden und über die Poren in die Haut gelangen. "Diese Anwendung kann dazu dienen, Atemwegs- und Hautbeschwerden zu lindern", so Ulf Leuchtenberger. Wohltuend für die Atemwege ist zudem ein Aufenthalt in einer Salzkabine, ein weiteres Highlight in der LebensArt-Verkaufsausstellung in Freital. "Die Kabine besteht komplett aus Salzblöcken. Die Wirkung kann durch eine eingebaute Infrarotheizung noch verstärkt werden."

Die Entspannungsträume zu Hause oder im Hotel vollkommen macht ein besonderer Sternenhimmel aus Swarovski-Kristallen, der in der Ausstellung bald über der Whirlpoolwanne zu erleben sein wird.

Am Standort Dresden hat Inhaber Uwe Zschiedrich am Brauhaus bereits seit Jahren Erfolg mit seinem Wellness-Wood-Geschäft, das sich auf Holzhäuser für den Freizeitbereich sowie auf Sauna- und Wellnesshäuser spezialisiert hat. Die LebensArt in Freital ergänzt dieses Angebot ideal.

📞 Kontakt:

LebensArt-WZF-GmbH
Am Glaswerk 12
01705 Freital
Telefon: (0351) 2108672 oder
(0351) 4115088
www.lebensart-wzf.de

Die Teileröffnung wird heute zwischen 10 und 18 Uhr gefeiert. Der Eintritt ist frei.



Auch eine modern gestaltete Dampfdusche, eine edle Holzbadewanne und eine Hamamkabine gehören zum Sortiment, das an Privat- und gewerbliche Kunden künftig verkauft wird.

HALUSCHKEN (SCHLESISCH): WEISSKRAUT MIT HACKEPETER GEKOCHT

Zutaten für 3-4 Personen

1 großen Weißkrautkopf
1 kg Hackepeter gemischt (vom Fleischer)
2 mittlere Zwiebeln
2 Kaffeetassen langkörniger Reis
Salz
Paprika süß
Paprikascharf

Zubereitung:

Den Weißkrautkopf auf mittlerer Hitze ca. 13 min kochen, dann abkühlen lassen. Die Blätter abtrennen, so dass ca. 10-12 Blätter zusammen kommen. Die Zwiebel zerkleinern und in Butter goldgelb anbraten. Den Reis kalt in einem Sieb abspülen.

Den Hackepeter in eine große Schüssel geben. Nun den Reis und die angebratenen Zwiebeln auf den Hackepeter geben, genügend Salz und Paprika von beiden Sorten hinzu und nun das Ganze gut durchmischen.

Ganz wichtig sind wirklich ausreichend scharfer Paprika (ca. 50g!) und viel süßer Paprika (ca. 100g!), so dass die Masse tiefrot in der Schüssel liegt.

Jetzt wird die Hackepetermasse in die Weißkrautblätter eingewickelt, wie Kohlrouladen, allerdings ohne Bindfaden.

Dann die so entstandenen Haluschken in einen großen Topf einschichten und hinterher Wasser einfüllen, so dass die Haluschken komplett in Flüssigkeit liegen.

Auf die Haluschken wird nun noch ein Teller gelegt, damit sie beim Kochen unter Wasser bleiben.

Zum Schluss werden die Haluschken 2 Mal (!) ca. ½ Stunde bei mittlerer Hitze gekocht. Nach dem 1. Kochen komplett abkühlen lassen und dann vor dem Essen noch einmal aufkochen, weil sich dadurch das Aroma des Paprika voll entfalten kann.

Die Haluschken werden pur ohne weitere Beilage gegessen.

2 bis 3 Stück pro Person sind ausreichend.

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

IMPRESSUM

"Kulinarische Weihnachten"

Eine Sonderveröffentlichung der Dresdner Neuesten Nachrichten
Verlags- u. Anzeigenleitung:
Armin Stroewe
Verantwortlich: Karla Tolksdorf
Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 14 vom 01. 11. 2009

Postanschrift: Verlag
Dresdner Nachrichten GmbH & Co. KG
Hauptstr. 21 • 01097 Dresden
Tel.: 03 51 8075-190
Fax: 03 51 8075-149
Druck: Leipziger Verlags- u.
Druckereigesellschaft mbH & Co. KG