

Restaurant Mäng in Waiblingen feiert einjähriges Bestehen: Vietnamesische Esskultur in stilvollem Ambiente



Mit einem speziellen Geburtstagsmenü feiert die Familie Vu vom 25. bis 27. September das einjährige Bestehen ihres Mäng Restaurants in der Bahnhofstraße 19 - dem ehemaligen Postgebäude in Waiblingen. Dezent Live-Musik sorgt am Freitag und Samstag zusätzlich für einen feierlichen Rahmen.

Aus dem Bambusstäbchen sind Bambussprossen geworden. Die Familie Vu führte bis zur Eröffnung des Mäng (vietnamesisch Bambussprossen) zehn Jahre lang das Schnellrestaurant

„Bambusstäbchen“ im Waiblinger Remspark. Mit der Feier möchte sich die Familie Vu bei ihren vielen Gästen bedanken, die ihnen zum Teil schon viele Jahre die Treue halten.

Angenehme Atmosphäre

Im gepflegten Ambiente dieses Restaurants kann man entspannen und sich ganz auf die vietnamesischen Spezialitäten konzentrieren. Dezent Violett an den Wänden sowie cremefarbene und braune Lederstühle an dunklen Holzstischen schaffen eine besondere Atmosphäre. Blumenschmuck und einzelne Dekorationen setzen Akzente.

Vietnamesische Esskultur

In Vietnam dreht sich fast alles um Essen. Es ist wesentlich mehr als reine Nahrungsaufnahme. Essen ist hier Kultur und man isst, um zu leben. „Wer die Esskultur eines fremden Landes erlebt, der erhält einen tiefen Einblick in die Lebensweise dieses Volkes!“, schreibt die Familie Vu als Einleitung in ih-

rer Speisekarte. Die vietnamesische Küche gehört zu den vielseitigsten der Welt. Um nur einige der Höhepunkte zu nennen: duftende Reisgerichte, frische Kräuter, Nudelsuppen sowie Frühlings- und Herbstrollen in allen Variationen.

Zu den Spezialitäten im Mäng-Restaurant gehören z. B. Bun Tom Nuong - Reismücheln mit gegrillten Garnelen, frischen Kräutern, Salat und Limetten-Fischsoße; Pho Ga Saigon - Reismücheln mit Hühnerfleisch, und Mi Xao Vit - im Wok geschwenkte Nudeln mit knuspriger Ente und Gemüse.

Die würzige Fischsoße, die in Vietnam Nuoc Mam heißt, besteht hauptsächlich aus Anchovis (Sardellen), Zucker, Salz und Wasser. Sie wird in der vietnamesischen Küche ähnlich universell wie



Hier findet man keine kitschigen Accessoires. Modern und elegant präsentiert sich das Restaurant Mäng seinen Gästen.



Familie Vu und ihre Mitarbeiter freuen sich auf die Feier und die vielen Gäste, die ihre vietnamesischen Spezialitäten schätzen. Fotos: Steinemann

Sojasoße eingesetzt und verfeinert viele Gerichte. Familie Vu legt besonderen Wert darauf, dass sie in ihren Gerichten nur wenig Geschmacksverstärker verwenden, auf Wunsch sogar ganz darauf verzichten.

Offene Küche

Die offene Küche, an der Stirnseite des Gastraumes gelegen, ist durch Glasschei-

ben abgetrennt. Hier kann jeder Gast sehen, wie seine Leckereien zubereitet werden.

Geöffnet hat das Restaurant Dienstag bis Sonntag 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23 Uhr, Samstag ab 17.30 Uhr. Montag ist Ruhetag. Mittags gibt es eine abwechslungsreiche Tageskarte. Weitere Informationen: www.mang-restaurant.de.

Wir wünschen der Familie Vu weiterhin viel Glück und Erfolg!
IHR SCHÖLLKOPF-Backteam

Liebe Nachbarn und Geschäftspartner, wir gratulieren ganz herzlich zum 1-jährigen Firmenjubiläum! Macht so lecker weiter!

KOPP*
STEUERBERATUNG www.kopp-steuerberatung.de

Mäng Restaurant

Ein herzliches Willkommen in unserem Hause!

3 Tage von Freitag 25.9. bis Sonntag 27.9.

Wir feiern unseren 1. Geburtstag!

Wir verwöhnen Sie mit einem 3-Gänge-Geburtstagsmenü, vietnamesischen Köstlichkeiten, kulinarischen Überraschungen und Live-Musik.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Reservierung unter **07151/94 50 879**

Bahnhofstraße 19 71332 Waiblingen Inhaber: Dinh Bao Vu	Tel. 07151/94 50 879 Fax 07151/94 56 687 info@mang-restaurant.de	Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 11.00 - 15.00 / 17.30 - 23.00 Samstag 17.30 - 23.00
---	--	---

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Wir gratulieren dem Restaurant Mang herzlich zum 1-jährigen Bestehen!

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Volksbank Rems

Wir gratulieren zum 1-jährigen und wünschen weiterhin viel Erfolg Ihre Familie Sen

SEN Ihr Partner für Haustechnik

Badsanierung Kundendienst Heizung Solartechnik Wärmepumpen

Tel. (07151) 500 005-0 Fax (07151) 500 005-5
Gottlieb-Daemler-Str. 16 - 71334 Waiblingen-Högnach - www.sen-haustechnik.de

Jazzclub Armer Konrad

Stimmgewaltiger Blues und Gospel

Magda Piskorczyk ist vermutlich eine der interessantesten Blues- und Gospel-talente der jüngeren Generation. Am Donnerstag, 24. September, ist sie mit ihrer Band ab 20.30 Uhr im Jazzkeller in Beutelsbach zu erleben.



Magda Piskorczyk (Gitarre, Gesang) und ihre Band gastieren am Donnerstag, 24. September, im Jazzclub Armer Konrad. Foto: Privat

Gesegnet mit einer mehr als ungewöhnlichen, fast „schwarzen“ Stimme wurde die junge Polin in ihrem Heimatland bereits dreimal zur „Besten Sängerin des Jahres“ gewählt, und zweimal ging sie als zweite Siegerin beim IBC Blues Competition in der Memphis/Tennessee von der Bühne!

Ob die Band Magdas eigene Songs spielt oder bekannte Coversongs, spielt keine Rolle. Die Darbietungen sind stets echt und ehrlich, bewegt und nachgedrückt. Es ist unheimlich viel Schwung dabei, das Publikum „fühlt“ den Spaß, den Magda und ihre Band an der Musik haben. Und was für eine Band das ist: So viel Können und Spielfreude, Humor, und Power hat man selten auf einer Bühne vereint.

Swing Affairs

Am Sonntag, 27. September, 11 Uhr, spielen Swing Affairs im JAK-Keller in Weinstadt-Beutelsbach, Stiftstraße 32. Geboten wer-

den unvergessliche Hits der 30er und 40er Jahre: die Musik von Benny Goodman, Artie Shaw, Tommy Dorsey, Fats Waller, u.v.a., gespielt von vier Top Profis. Erleben Sie wieder diese wundervollen „Harlemer Nächte“: mit Andy Lawrence, dem einmaligen Kornett-Stilisten, dessen Spiel zwischen packendem Drive und sanft, liebenden Balladen variiert. Mit seinem relaxten Gesang und seinem englischen Charme formiert er als „Front Man“ der Band.

Das sensationelle Schlagzeugspiel des Bandleaders Will Lindfors aus San Francisco ist eine perfekte Mischung aus Virtuosität und gutem Geschmack. Und seine humorvollen Gesangsseinlagen bilden das I-Tüpfelchen! Besetzung: Andy Lawrence (Trompete), Will Lindfors (Schlagzeug), Harald Schwer (Piano), Helmut Siegle (Kontrabass).

Im Rahmen des „Mondial du Pinot Noir 2009“

Remstaler Wengerter erhalten in der Schweiz höchste Auszeichnungen

Einer der begehrtesten internationalen Weinpreise wurde kürzlich im schweizerischen Sierre (Wallis) an drei Erzeugerbetriebe aus dem Remstal vergeben.

Das traditionsbewusste Strümpfelbacher Weingut Kuhnle wurde gleich mit zwei Goldmedaillen für ihre beiden Spätburgunderweine „2007 im Holzfass gereift“ und „2006 im Barrique gereift“ ausgezeichnet. Mit einer Silbermedaille wurde das Weingut Karl Haidle in Kerne-Stetten mit seinem „Spätburgunder Trocken Burghalde 2007“ geehrt. In der Klasse „Découvert Pinot Gris“ erhielten die Fellbacher Weingärtner, vertreten durch ihren Kellermeister Werner Seibold, eine Goldmedaille für ihren Weißwein „Grauer Burgunder“, „S“ 2008“.

Im Beisein von Yves Bernard, dem aus Australien stammenden Präsidenten des OIV (Internationale Organisation der Weine und des Weines) wurde den Remstaler Wengerter diese Ehrung im prachtvollen „Château Mercier“ zu teil. Bei strahlendem Sonnenschein wurden die Medaillen und Sonderpreise hoch über der hier eingeschwungen Rhone an die Sieger übergeben.

53 Degustatoren des „Mondial du Pinot Noir“ aus aller Welt mit den Weißwein-Deklinationen „Pinot Gris“ und „Pinot Blanc“ hatten 1100 Weine aus 22 Ländern zu testen, zu probieren und auszu-

wählen. Alleine aus Deutschland kamen 140 Bewerbungen und aus Frankreich immerhin noch über 100.

Übereinstimmend meinten die Sieger aus dem Remstal: „Deshalb sind wir so stolz auf gerade diese Medaillen, weil wir damit eine große Anerkennung bekommen haben, die deutlich macht, dass wir höchste Qualität bieten und auch im internationalen Wettbewerb mit unseren Weinen mithalten können.“

Das Weingut Kuhnle, das rund um die Weinstädter Weinberge in Strümpfelbach, Schnait und Stetten etwa 18 Hektar Rebfläche bewirt-

schaftet, erhielt darüber hinaus eine ganz besondere Ehrung, den „Prix Vinofed“. Er wird im Rahmen des „Mondial du Pinot Noir“ nur ein einziges Mal vergeben. Dieser Sonderpreis wird für die höchste Übereinstimmung aller 53 Juroren bei der Vergabe einer Goldmedaille vergeben. Werner Kuhnle, der Chef des Weinguts: „Darüber sind wir ganz besonders glücklich. Es zeigt, wie sehr wir als Winzer im Remstal ganz vorne in der Einschätzung unserer Produkte und der weltweiten Konkurrenz angekommen sind“.

Akkordeon-Spielerei Remshalden-Geradstetten

Schnupperstunden

In einer Schnupperstunde am Donnerstag, 24. September, stellt der Akkordeon-Spielerei Remshalden-Geradstetten ab 16 Uhr in seinem Vereinsraum in der Wilhelm-Enßle-Halle in Remshalden-Geradstetten (Eingang Rückseite, blaue Tür) die Instrumente Akkordeon und Melodika vor.

Ab Oktober beginnen neue Kurse. Für Kinder ab circa acht Jahren gibt es zum Ausprobieren einen dreimonatigen Akkordeon-Schnupperkurs zum günstigen Preis, bei Bedarf mit Leihinstrument. Der Melodikurs ist für Kinder ab circa sechs Jahren

konzipiert und dauert zwei Jahre. Für zwei- bis dreieinhalb-jährige und dreieinhalb- bis fünfjährig-jährige Kinder mit Begleitperson werden Musikgartengruppen angeboten. Aktivitäten wie Singen, Tanzen, Hören von Geräuschen und Klängen sowie Musizieren mit kindgerechten Instrumenten wie Rassel, Glöckchen, Klanghölzer usw. gehören hier zum Stundenablauf.

Weitere Auskünfte für Akkordeon und Musikgarten für die Kleinen gibt es bei Claudia Hamm, ☎ 0 71 51 / 7 35 28, für Akkordeon, Melodika und Musikgarten für die Großen bei Silvia Lederer, ☎ 0 71 51 / 7 56 71.

An den Strecken von Limes- und Waldbus

Am Sonntag viele Aktionen

Am Sonntag, 27. September, lohnt sich der Halt mit dem Limesbus in Sulzbach an der Murr. Die Katholische Kirchengemeinde St. Paulus feiert einen Gottesdienst mit anschließendem Frühstück. In der Sporthalle Sulzbach an der Murr gibt es den „Schwabenpokal Trampolin“, zudem findet in der Ortsmitte die Veranstaltung „Sulzbach ist offen“ statt.

Beim Naturspaziergang „Rund um den Apfel“ steht am 27. September von 14 bis 16.30 Uhr der Apfelbaum im Mittelpunkt. Die Streuobstwiesen am Linderst mit ihren pflanzlichen und tierischen Bewohnern werden erkundet. Im Anschluss werden Apfel gesammelt und Tipps gegeben was sich aus dem Obst zaubern lässt. Darüber hinaus wird eigener Apfelsaft gepresst. Die Veranstaltung findet am Limesstein an der Karnsberger Straße in Murrhardt statt. Weitere Informationen gibt es unter www.murrhardt.de. Die Teilnahmegebühr beträgt drei Euro für Erwachsene und zwei Euro für Kinder.

Barbara Künkeln erzählt

Am Sonntag, 27. September, erzählt „Barbara Künkeln“ in Schorndorf von ihrem beherzten Einschreiten zusammen mit den „Schorndorfer Weibern“ anno 1688, als die Übergabe der Schorndorfer Festung an das französische Heer schon als beschlos-

sene Sache galt. Der Unkostenbeitrag beträgt zwei Euro pro Person. Nähere Informationen und Voranmeldung telefonisch unter 07181 602-0 oder www.schorndorf.de.

Festival der Sinne

EINS & ALLES, das Erfahrungsfeld der Sinne, das der Christopherus-Lebens- und Arbeitsgemeinschaft in Laufenmühle zwischen Rudersberg und Welzheim angegliedert ist, veranstaltet am Sonntag, 27. September, das „2. Festival der Sinne - Mut-Sprung jetzt“. Kultur, Workshops, Aktionen, Spiel und Spaß, Kulinarisches und natürlich Sinnliches und Sinnhaftes werden an diesem Tag zum ganz besonderen Erlebnis. Nähere Informationen sind unter www.eins-und-alles.de erhältlich.

Benefizkonzert und Herbstfest

Die Kultursäle Welzheim lädt am 27. September ab 11 Uhr zum Benefizkonzert mit dem Geschwistem Phan in die Eugen-Holy-Halle ein und der Liederkranz Steinberg veranstaltet am 27. September sein Herbstfest in der Mehrzweckhalle Steinberg. Nähere Informationen zur Freizeitgestaltung mit öffentlichen Verkehrsmitteln können unter www.limesbus.de, www.waldbus.de, www.schwabescherwald.com, www.naturpark-sfw.de, www.orange-seiten.de und unter www.regio-bus-stuttgart.de abgerufen werden.