

## JETZT NEU:

### ETERNA Damenblusen

Exklusiv bei Herrenmode Stumpe in der Schloßstraße 29a in Bensberg!  
[www.herrenmode-stumpe.de](http://www.herrenmode-stumpe.de)

## VORTRAG BEI OPEL GIERATHS

**Dienstag, 8. April | 18:00 Uhr**

Rechtsanwalt Krahl hält einen Vortrag zum Thema Verkehrsrecht, insbesondere informiert er über Neuregelungen wie:

- Abbau von Punkten,
- Umrechnung der Punkte in das neue Fahreignungsregister
- Konsequenzen für Verkehrsteilnehmer aus der zum Teil neuen Bewertung von Verstößen
- Strategische Fragen bei Polizeikontrollen
- Zeit für Fragen

Bei Opel Gieraths, Kölner Str. 105  
 51429 Bergisch Gladbach  
 Anmeldung unter Tel. 02204/4008-0

## KULINARISCHE WELTREISE!

In 60 Tagen um die Welt? Schaffen Sie auch an einem Abend. Gourmet-Safari im Bistro von Delikatessen Haupt.

Lernen Sie Köstlichkeiten aus Nord- und Südeuropa, Karibik, Amerika und Südafrika sowie die dazu passenden Weine aus aller Welt kennen.

**Dienstag, 29. April | 19 Uhr**

Delikatessen Haupt, Schloßstr. 26  
 Bensberg, Anmeldung: 02204/56667

## LIVE-MUSIK IM MEDITERANA

April-Termine:

- 06.04. Kai Otten/Gitarre 15 Uhr
- 10.04. González/Música Latina 13 Uhr
- 13.04. Uta Deilmann/Harfe 14 Uhr
- 16.04. Kai Otten/Gitarre 13 Uhr
- 17.04. Uta Deilmann/Harfe 14 Uhr
- 19.04. Mike Quabeck/Gitarre 15 Uhr
- 24.04. González/Música Latina 13 Uhr
- 28.04. González/Música Latina 13 Uhr

Weitere Infos: Tel.: 02204/20 20  
 MEDITERANA | Saaler Mühle 1  
[www.mediterana.de](http://www.mediterana.de)

„Fortschrittlich denken – menschlich handeln“ –  
 seit mittlerweile acht Jahren gelebte Philosophie

## Gesunde Zähne – ein Leben lang!

In ihrer Praxis für Zahnheilkunde dentavita im Herzen von Bensberg verbindet Tanja Lubas-Wiethüchter eine angenehme, warme und freundliche Atmosphäre mit hoher Fachkompetenz, modernster Technik und einem perfektionierten Zeitmanagement. Jeder Patient, egal ob groß oder klein, kann ohne lange Wartezeiten und vor allem angstfrei zu ihr kommen und ihre Praxis wieder lächelnd verlassen.



„Meine Aufgabe als Zahnärztin sehe ich in erste Linie in der Erhaltung der Zähne. Meine Patienten kommen gern und ohne Angst zu mir. Das ist mir persönlich ganz wichtig. Wir wollen den Menschen ja helfen! Vorsorge ist immer einfacher als Behandlung. Für die Patienten ist es natürlich auch schonender und angenehmer. Das versuche ich auch meinen jüngsten Patienten beizubringen und sie für die Gesunderhaltung ihrer Zähne zu begeistern. Übrigens mit großem Erfolg“, sagt Tanja Lubas-Wiethüchter.

Bei Bedarf gilt es aber auch, die Zahngesundheit professionell und ästhetisch wiederherzustellen. Dazu gehören minimalinvasive zahnerhaltende Maßnahmen, wie z.B. Füllungen oder qualitativ hochwertiger natürlich wirkender Zahnersatz. Gemeinsam mit ihren Patienten erstellt sie nach dem aktuellen Stand der Zahnmedizin die individuelle Behandlungsplanung. „Intensive Einbindung des Patienten mit seinen Wünschen und Sorgen ist die Garantie für einen optimalen Behandlungserfolg und der Schlüssel für „Gesunde Zähne – ein Leben lang!“

## Dry-Age-Beef

## Edles aus dem Schlossbergkeller

Es ist eine alte Metzgertradition. Das Trockenreifeverfahren, bei dem Rindfleisch ein besonders exklusives, nussiges Aroma erhält. „In den USA ist es gerade als großer Trend wiederentdeckt worden“, sagt Bernd Himperich, der das Know-how zum Dry Aging besitzt. Unter dem Bensberger Schlossberg, im Reiferaum der Metzgerei Himperich, hängt zurzeit feinstes Fleisch von Färsen (Jungrinder) aus dem Bergischen Land.

Zwölf Wochen lässt der Metzgermeister dem Roastbeef Zeit, um sich zu entfalten. Im Gegensatz zur Vakuum-Reifung entwickelt sich beim Dry-Aging durch den Sauerstoff ein ganz besonders feiner Geschmack im Fleisch. Während der wochenlangen Reifung zersetzen Milchsäure-Enzyme die Fasern um den Muskel. „Und genau das ergibt diesen einzigartigen Geschmack“, sagt Himperich, der das Produkt als Steak (vor allem auf dem Grill) oder auch als Braten empfiehlt.

An der Ladentheke zahlt der Kunde zwar etwas mehr, denn die aufwändige Reifung über einen langen Zeitraum nimmt dem Fleisch etwa 30 Prozent an Gewicht. Auf dem Grill aber zahlt sich das aus. Denn da verliert das Steak kaum noch etwas. KP



**Ganz was Feines:** Zwölf Wochen lässt Bernd Himperich das Dry-Age-Beef im Reiferaum hängen, bevor es in den Verkauf geht.

Metzgerei Himperich, Schloßstraße 42,  
 51429 Bensberg, Tel.: 02204/53168,  
[www.metzgerei-himperich.de](http://www.metzgerei-himperich.de)