Anzeige

Find us on facebook

Instagram
Finden Sie uns bei Instagram

YouTube
Finden Sie uns bei YouTube

Bilder und Berichte aus dem Leo-Center Leonberg

LEO CENTER AKTUELL

Anzeige

Nr. 13 — Mittwoch, 12. Dezember 2018 — www.leo-center.de

Wir wünschen Ihnen ein schönes Weihnachtsfest

Es weihnachtet im LEO-Center: Besinnliche Musik, festliche Dekoration, Selfie-Point und vieles mehr

Wahrhaft festlich geschmückt erscheint in diesen Tagen das LEO-Center in einem ganz neuen weihnachtlichen Glanz. Im Obergeschoss finden Sie jetzt einen neuen „Weihnachts-Selfie-Point“ – dort können Sie wunderbare Weihnachtsmotive für Ihren ganz persönlichen Weihnachtsgruß fotografieren.

Selbstverständlich erwarten Sie auch in den nächsten Tagen bis Heiligabend noch zahlreiche Aktionen in der Mall.

Denn gerade Kindern möchten wir die Zeit bis zum Weihnachtsfest verkürzen. So werden am 12.12. mit der Bäckerei Trölsch fleißig weihnachtliche Leckereien gebacken. Denn welches Weihnachtsplätzchen schmeckt schon besser als ein Selbstgemachtes?

Ganz kreativ wird es dann beim Basteln von Weihnachtsschmuck und vielem mehr. Kleine Künstlerinnen und Künstler haben gleich an drei Tagen die Möglichkeit, Selbstgebasteltes zu kreieren immer von 15.00-18.00 Uhr: Am 13.12. mit der Kunstschule Leonberg, am 17.12. und am 20.12 lädt die Pauluskirche zur weihnachtlichen Bastelstunde ins LEO-Center ein.

Lustig und besonders unterhaltsam wird es dann am 15.12. mit dem Clown Muck und seiner Zaubershow „Miteinander, übereinander lachen!“ und mit „Gloria, dem übermütigen Weihnachtsengel“, der sein Theaterstück am 22.12. aufführen wird. Gewohnt gekonnt wird Heidi Hofmann am 18.12. winterliche Märchen erzählen.

Musikalisch wird’s im LEO-Center an folgenden Tagen: Am 14.12. „Singen im Advent“ mit dem SingArt Concordia Chor der Strudelbach Chöre Weissach und Flacht, am 19.12. mit weihnachtlichen Piano-Klängen von Thomas Milonas und am 21.12. mit Justine Lucas und Lajos Bartha bei stimmungsvollen Melodien. Am 24.12. wird Sie der Pianist Cedric Scheibel mit festlichen Klängen verzaubern. Wundervoll verpackt werden Ihre Geschenke von unserem Einpackservice noch bis zum 22. Dezember (Mo - Fr von 13 - 19 Uhr und Sa von 11 - 19 Uhr). Kleine Überraschungen verteilt an den Samstagen der Weihnachtsengel.

Nach geruhsamen Festtagen & einem tollen Silvesterfest freuen wir uns auf Sie im neuen Jahr 2019. Wir wünschen fröhliche Weihnachten.

Leo-Center intern

Von Trubel, Weihnachtshektik und Besinnlichkeit
von Klaus-Peter Regler

Liebe Leserinnen und Leser,

wir blicken auf ein turbulentes und spannendes Jahr 2018 zurück. Nicht zuletzt unser 45. Geburtstag hat im Herbst nach durchaus intensiven Vorbereitungen- für jede Menge Spaß und Unterhaltung gesorgt.

Unterhaltsam, musikalisch, künstlerisch und festlich präsentiert sich das Center auch während der letzten Tage des Jahres 2018. Freuen Sie sich auf eine schöne Adventszeit im LEO und auf unser abwechslungsreiches Weihnachtsprogramm. Für mich der Moment, an dem ich dieses Jahr Revue passieren lassen möchte. Einige neue Shops, wie das Party Balloon House, das Reformhaus Escher oder TK Maxx durften wir in den vergangenen Monaten im Center begrüßen. Ganz neu an Bord ist „Sportnahrung“ im Erdgeschoss. Die Yeans Halle feierte vor wenigen Wochen ihr einjähriges Jubiläum.

All den Menschen, die in unseren Geschäften Tag für Tag für Sie, liebe Kunden, das Unmögliche versuchen „möglich“ zu machen und meinem gesamten Team sage ich an dieser Stelle „Danke“. Danke für ein tolles Jahr 2018.

Auch möchte ich mich bei Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, für Ihre Treue zum LEO-Center bedanken und Ihnen ein wundervolles Weihnachtsfest sowie einen guten Rutsch ins neue Jahr 2019 wünschen.

Ihr
Klaus-Peter Regler
Center Manager

Himmlische Weihnachtszeit im LEO-Center

Weihnachtsengel

Backen mit Trölsch

Einpackservce

Selfiepoint

Thomas Milonas am Piano

Termine im Überblick

3. - 22.12.	13-19 Uhr: Einpackservice
8. + 15. + 22.12.	11-19 Uhr: Einpackservice
14 - 15.12.	Große Tombola mit dem Lions-Club
19. – 24.12.	Verkauf von Kino-Gutscheinen vom Traumpalast Leonberg im OG

NEU: Virtual Reality

9D Virtual Reality Cinema Simulator im Center

9D-Virtual Reality und 360° Videos versprechen für jeden Besucher große Begeisterung

Der Virtual Reality-Simulator ist Garant für Spaß und Freude. Daher freuen wir uns ganz besonders Ihnen im Center die Möglichkeit zu geben, ganz und gar in die Virtualität abtauchen zu können. Seien Sie gewiss: Die vielen Kurzfilme und die umfangreichen Effekte lösen bei Jung und Alt gleichermaßen ein bisher unbekanntes Gefühl und somit große Begeisterung aus.

Die entstehenden Welten sind teilweise nicht von der Realität zu unterscheiden und an unsere Wirklichkeit angelehnt. Dadurch werden Sie komplett von der realen Welt abgeschottet. Dies wird erreicht, indem Sinneseindrücke, wie beispielsweise Sehen, Riechen, Berühren oder Hören, simuliert werden.

Ziehen Sie die VR-Brille auf, das Display wird verschwinden und Sie stehen in Ihrer Wahrnehmung mitten im Inhalt, der Sie in 360 Grad umgibt. Den Bildausschnitt suchen Sie sich dabei selbst aus, indem Sie einfach den Kopf bewegen – fast wie in der Realität. Plötzlich befinden Sie sich in fernen Galaxien, steuern ein Raumschiff, fliegen einen Düsenjet, rasen in einer Achterbahn oder tauchen ins Meer ab.

Dies sind nur einige von unzähligen Szenarien, die sich in der virtuellen Realität erleben lassen.

Die 9D-Simulation verspricht Ihnen ein durch und durch realistisches Gefühl, durch einen dynamischen Sitz mit Umgebungseffekten, Vibrationen, Druckeffekten am Rücken, Lufteffekten am Bein und hinter dem Ohr, Audio und weiteren Effekten (3,- EURO).

Sportnahrung im LEO

Nahrungsergänzung für ein gesundes & aktives Leben

Der neue Store für Fitness- und Gesundheitsbewusste im LEO-Center

Sportnahrung.de bietet Ihnen Supplements & Nahrungsergänzungen für Sport, Fitness, Bodybuilding & Muskelaufbau. Das Unternehmen zählt mittlerweile zu den Marktführern am österreichischen Markt. Für alle Arten von Sport – ob Fitness, Bodybuilding, gezielter Fettabbau oder für die Ausdauer – finden Sie hier immer die richtige Sporternährung. Denn Ernährung ist mit einer der wichtigsten Bausteine auf dem Weg zum sportlichen Erfolg.

So können Sportler am gezielten Muskelaufbau arbeiten und am Kraftzuwachs in den einzelnen Muskelgruppen. Andere arbeiten aktiv am Fettabbau. Bei ihnen steht Gewichtsverlust und eine schlanke Figur im Vordergrund während die nächste Gruppe an ihrer Muskeldefinition arbeitet.

Wesentlich sind bei Sportnahrung.de aber auch die Themen Gesundheit & Wellness. Zur Erreichung dieses Ziels bedarf es einer ausgeglichenen Kombination von Bewegung, gesundheitsbewusster Ernährung, ausreichend Schlaf und Erholungsphasen sowie einer regelmäßigen Zufuhr von lebensnotwendigen Vitaminen und Mineralstoffen. Nahrungsmittelergänzungen aus diesem Bereich können dabei helfen, ausreichend Vitamine und Mineralstoffe in der richtigen Dosierung einzunehmen.

Freuen Sie sich im Store auf viele tolle Produkte und eine kompetente Beratung. Noch ein Geschenktipp: Bei Sportnahrung.de erhalten Sie tolle Gutscheine, die bei Sport- und Gesundheitsbewussten immer gut ankommen.

Lions Club

14. + 15.12. große Tombola

Großer Erfolg der Lions Club-Tombola 2017

Auch 2018 findet die Weihnachtstombola statt: Am 14.12. (9.30 - 20.00 Uhr) und am 15.12. (9.30 - 18.00 Uhr). Die Mitglieder des Lions Club Leonberg verkaufen in dieser Zeit 10.000 Lose, für die Gewinner stehen über 2.000 Preise bereit. Der Hauptpreis ist ein umweltfreundlicher Elektroroller. Für die zahlreichen Sachpreise und Geldspenden sagen wir „Danke“ an Firmen und Privatpersonen.

Mit dem Kauf der Lose (4 Stück für 5,- EURO) leisten Sie nicht nur einen Beitrag für die Unterstützung sozialer Zwecke, sondern können sich, mit ein bisschen Glück, auch über einen der attraktiven Preise freuen.

Schön wäre es, wenn durch diese Aktion – wie schon 2017 – ein fünfstelliger Betrag für soziale Zwecke erzielt wird.

TIPPS & TRENDS

Der Tipp von Trölsch

Jürgen Trölsch

Das Geheimnis des Christstollens

Die Weihnachtszeit ist unweigerlich mit dem Christstollen verbunden. Für viele gehört er einfach zum Adventskaffee dazu. Doch um einen wirklich guten Christstollen herzustellen, müssen Sie einiges beachten. Neben ausgesuchten hochwertigen Rohstoffen, wie z.B. kleberstarkes Mehl zur ausreichenden Lockerung ist auch der Butteranteil von mindestens 40% von Bedeutung. Doch auch der Faktor Zeit spielt eine Rolle. Denn Früchte und Mandeln sollten mindestens 12 Stunden in Rumtränke eingeweicht werden, die Butter mischen Sie am besten bereits am Vortag mit Zucker, Eiern und Milch und stellen diese dann kalt. Nach dem Backen erfolgt das Buttern des noch warmen Stollens, gefolgt vom anschließenden Zuckern. Durch das Versiegeln der Oberfläche erreichen Sie, dass Ihr Stollen 4-6 Wochen frisch bleibt – richtige Lagerung (dunkel, bei 15° - 18°C) vorausgesetzt.

Doch worauf muss man beim Backen achten? Was wird häufig falsch gemacht? Für eine ausgezeichnete Stollenqualität ist die richtige Backtemperatur das A und O. Durch die hohe Menge an Trockenfrüchten und den daraus resultierenden Zuckeranteil färbt der Stollen sehr stark, weshalb die Anfangstemperatur ca. 200°C betragen sollte. Werden Stollenhauben verwendet, kann etwas heißer angebacken werden. Ist der Ofen zu kalt, setzt der Ofentrieb zu spät ein und der Stollen neigt zum Trockenbacken. Daher sollte die Kerntemperatur 95°C erreichen. Achten Sie auch darauf, dass die Kruste nicht zu dick und auch nicht zu dunkel gebacken wird. Und sollten Sie an der Oberfläche verbrannte Rosinen sehen, so entfernen Sie diese bitte sofort nach dem Backen.

Der Tipp vom Apotheker

Dr. Mathis Scheltdorf

Schnupfen & drückender Kopfschmerz

Eine verstopfte Nase und drückende Kopfschmerzen sind typische Anzeichen für einen Schnupfen mit Nasennebenhöhlenentzündung. Vor allem tagsüber und bei anstrengenden Tätigkeiten schmerzt der Kopf, was sich beim Beugen und Bücken verstärkt. Mit einer Vielzahl an Pflanzenextrakten ist eine schleimlösende Therapie möglich, bei der in den oberen und unteren Atemwegen eine antibakterielle und entzündungshemmende Wirkung einsetzen kann. Bei deutlich erhöhter Körpertemperatur oder bei zunehmenden Beschwerden trotz Arzneimittelanwendung sollten Sie allerdings einen Arzt aufsuchen.

Maßnahmen, um Ihre körpereigenen Abwehrkräfte zu unterstützen:

„Richtig" Nase putzen: Nicht zu kräftig und die Nasenseiten nicht gleichzeitig schnäuzen

Wärme von außen und von innen, z.B. durch ein warmes Voll- oder Fußbad mit einem speziellen Badezusatz oder dem Trinken von (Kräuter-)Tee oder heißer Zitrone.

Viel trinken, um den Flüssigkeitsverlust auszugleichen.

Erhöhung des Kopfteils am Bett.

Das Essen von viel Obst und Gemüse, am besten frisch und naturbelassen, unterstützt Ihr Immunsystem bei der Bekämpfung von Infekten oder Entzündungen.

Gute Atem- und Raumluft: Erhöhung der Luftfeuchtigkeit in Innenräumen. Dazu hängen sie z.B. feuchte Tücher über die Heizung.

Ruhepausen: Gestatten Sie Ihrem Körper Ruhe, damit sich Ihr Immunsystem vollständig auf die Bekämpfung der Erreger von Schnupfen, Husten oder grippalem Infekt konzentrieren kann.

Verzichten Sie auf Nikotin und Alkohol, auch wenn dies vielleicht nicht ganz so leicht fällt.

Der Tipp von Juwel

Daniel Goldberg

Die Perle… … und ihr Comeback

Perlen erleben ein fulminantes Comeback: Der faszinierend schimmernde Naturschmuck zählt mit zu den angesagten Schmuck-Styles in diesem Jahr. Dabei ist das Angebot und die Vielfalt von Zuchtperlen so groß wie nie – sowohl in ihrer Farbigkeit, Stilrichtung als auch in Hinblick auf ihre Form. Ob zum Hochzeitskleid, der eleganten Abendgarderobe oder zum sportlichen Outfit und formalem Business-Look – die Perle erweist sich stets als perfekter Begleiter.

Sehr beliebt sind nach wie vor die dunklen Tahiti-Perlen, die häufig einen wunderschönen Schimmer in allen Regenbogenfarben aufweisen und die in den Lagunen Französisch-Polynesiens gezüchtet werden. Aufgrund der aufwendigen und arbeitsintensiven Zucht, bei der nur 1% der Austern eine verwertbare Perle hervorzaubern, sind Spitzenqualitäten rar, was sich bei den runden, tropfenförmig oder barocken Tahiti-Perlen im Preis widerspiegelt.

Im Laufe der letzten 125 Jahre wurde die Perlenzucht immer weiter entwickelt und verfeinert. So gibt es mittlerweile auch bei Süßwasser-Perlen, die in Flüssen und Seen Chinas gezüchtet werden, sehr schöne Qualitäten, die fast nicht mehr von den klassischen Akoya-Perlen aus Japan unterschieden werden können.

Der letzte Schrei sind seltene Ming-Perlen. Diese Süßwasser-Perlen haben einen metallischen Glanz, perfekte Formen und sehr schöne Farben. Sie werden mit einem Kern gezüchtet, was bisher bei Süßwasser-Perlen nicht der Fall war. Doch wie genau diese Perlen gezüchtet werden, bleibt das Geheimnis der Perlenfarmer, die ihr Wissen nur an die nächste Generation innerhalb der Familie weitergeben.

Pazzesco: typisch Italien

Renommiert & etabliert: La Dolce Vita im LEO-Center

Original italienische Geschmackserlebnisse sind den Gästen des Italian Street Food-Anbieters Pazzesco sicher. Lassen Sie sich von Herrn Scivoli und seinem Team beispielsweise mit einer Pizza der ganz besonderen Art, einer Pizza mit Maronen, verwöhnen. Oder aber mit den Pizzen Funghi, Pizza Zucchini, Ananas um nur einige zu nennen. Selbstverständlich finden sich auch diverse Pasta-Gerichte mit dem unterschiedlichsten Angebot an Saucen auf der Karte. Konstant gute Qualität wird durch die Verwendung von stets frischen Zutaten und von hochwertigem Olivenöl erreicht, was besonders die Liebhaber guter, italienischer Küche besonders erfreut und Pazzesco immer mehr Stammkunden beschert.

Das Angebot wird durch leckere Desserts und durch ein vielfältiges Getränkeangebot abgerundet.

Und dass sich die Gäste von Pazzesco rundum wohlfühlen zeigt sich auch in den hervorragenden Bewertungen des Gastronoms auf Facebook und Google. Seien Sie sicher: im Italian Street Food-Restaurant ist Ihnen purer Genuss garantiert.

„Yoga" für die Seele.

Stricken ist eine der schönsten Arten des Entspannens. Schon die Begriffe „Maschen ruhen lassen", „Maschen fallen lassen" passen wunderbar zu diesen kleinen Auszeiten. Entfliehen auch Sie der Hektik der heutigen Zeit. Wir wünschen Ihnen ein schönes Weihnachtsfest und ein entspanntes Jahr 2019.

WOLLSTUDIO
Heiderose Schwenk
im Leo-Center – Tel.: 07152/73373

Nicht nur ein Gaumenschmaus: wunderbare Tipps für Genießer

Für noch mehr Weihnachtsfreuden: Rechtzeitige Bestellungen für Ihr Festtagsmenü sowie Geschenkideen für die ganze Familie

Das Weihnachtsfest rückt näher und mit ihm die Frage, welche Köstlichkeiten Sie Ihren Gästen auf den Tisch zaubern und welche Geschenke besondere Freude bereiten. Daher möchten wir Ihnen im Folgenden einige Anregungen geben:

Edeka Baisch bietet zur Weihnachtszeit wieder ganz besondere Aktions-Angebote an der Frischetheke. Als Geschenk präsentiert sich z.B. ein Profi-Messer oder das personalisierte Bambus-Brett. Ganz exklusiv ist die hochwertige Lederschürze, die aus feinstem Rindsleder gefertigt und mit einer Oberflächenbeschichtung aus Wachs veredelt ist - ideal für Herd und Grill. Der Hingucker ist dabei das aufgenietete „Feines Fleisch-Logo" - dazu passend das „Steak Nr.1 im Rindertalgmantel". „Genuss nach Ladenschluss" garantiert Ihnen zudem die Baisch Foodakademie.

Die **Metzgerei Dietz** bietet so allerhand weihnachtliche Schlemmereien, wie beispielsweise verschiedene Pasteten-Spezialitäten (Apfel-Calvados-Pastete, Leberpastete mit Rehfleisch, Entenleber oder eine Pastete mit Steinpilzen). Nicht nur als Geschenk bietet die Metzgerei geräucherte Schweinefilets – wahlweise mit Walnuss oder mit Trüffel. Das reichhaltige Angebot an weihnachtlichen Fleischspezialitäten sowie eine tolle Rezeptidee (Rehbraten mit Äpfeln und Preiselbeeren) finden Sie im Flyer. Bestellungen für herrliche Wildspezialitäten geben Sie bitte in der Dietz-Filiale ab.

„Süßes Glück genießen", heißt es bei **Hussel,** der exklusiven Confiserie mit fast 70jähriger Tradition. Das Unternehmen aus Hagen zählt zu den Marktführern für exklusive Süßwaren. Dabei umfasst das Sortiment unter anderem mehr als 60 Trüffelsorten, die in den Confiserien frisch angeboten und nach Herzenslust zusammengestellt werden können. Weiterhin bietet Hussel zahlreiche Schokoladen, Gebäcke, Schokokunstfiguren und sehenswerte Präsente für jeden Anlass – vieles davon exklusiv und natürlich in Premiumqualität.

Bei der **Nordsee** sollten Sie frische Fischköstlichkeiten bis zum 20.12. bestellen. Als leckeres Weihnachtsessen bietet sich beispielsweise ein norwegisches Lachsfilet oder natürlich Räucherfischspezialitäten, wie Langustenschwänze, Räucheraal, Riesengarnelen, Schillerlocken, Räucherlachs oder Kabeljau Räucherfilet an. Auch Feinkostsalate, wie verschiedene Heringssalate, Salat mit Garnelen etc. verwöhnen den Fischliebhaber. Das Aktionsessen (gebackenes Zanderfilet mit Kartoffeln) – nur jetzt zur Weihnachtszeit – genießen Sie am besten schon heute bei der Nordsee. Als Geschenk kommt ein individueller Gutschein der Nordsee immer gut an.

TeeGschwendner bietet Geschenke-Trends zum WOHL fühlen, zum GUT fühlen, als „Seelenfutter" und für Individualisten. Klingt es nicht zauberhaft, ein Stück NATUR zu verschenken? Die NATURverliebt-Reihe beinhaltet 6 Bio-Teemischungen, die die Kraft der Natur in sich tragen. „Nicht suchen, sondern finden", lautet der Geschenkekodex bei TeeGschwendner! Finden Sie daher gemeinsam mit den Experten in der Filiale das passende Präsent zum individuellen Glücksgefühl.

Auch bei der **Bäckerei Trölsch** finden Sie leckere Weihnachtspräsentideen. Zum Beispiel die Köstlichkeiten aus der Weihnachtsbäckerei. Besuchen Sie den Weihnachts-Sonderstand auf der Ladenstraße im LEO-Center und lassen Sie sich von dem Gebäck und der Stollenvielfalt aus dem Hause Trölsch beeindrucken. Ein perfektes Weihnachtsgeschenk für Genießer!

Tchibo: Die Rarität des Jahres 2018 kommt aus Yirgacheffe, Äthiopien (ein Anbaugebiet auf über 2000m Höhe). Diese Kaffeespezialität verspricht einen milden und eleganten Geschmack mit Nuancen von dunklen Beeren. Eine Neuheit sind auch die Kaffee Probiersets für Entdecker (3x50g) gemahlen, inkl. hübscher Schmuckdosen. Bestehend aus „African Blue" (charaktervoll kräftig, mit Nuancen von schwarzer Johannisbeere), „Guatemala Grande" (elegant ausgewogen – mit einer edlen Schokoladennote) und „Brazil Mind" (harmonisch mild – mit leichten Anklängen von Nuss).

Für die ganze Familie finden Sie bei Tchibo auch wunderschön verpackte Geschenke von Lovlee, wie bpsw. das Geschenkset „Küchenfreunde" (Meersalz mit Rosmarin, natives Olivenöl Extra und ein Geschirrtuch) oder das Set „Kleine Backstube" mit einem 9-teiligen Holz-Backset für Kinder.

Wolsdorff Tobacco bietet die Produkte von IQOS: die Alternative für echten Tabakgenuss. Dabei wird der Tabak durch die patentierte HeatControl™ Technologie verdampft und nicht, wie bei der herkömmlichen Zigarette, verbrannt. Und dies ganz ohne Feuer, Asche oder Zigaretten-Rauchgeruch. Selbstverständlich finden Sie bei Wolsdorff auch die klassische E-Zigarette im Sortiment. Die Vielfalt an Zigarren, die Sie auch individuell zusammenstellen lassen können, präsentiert sich in schönen Geschenkverpackungen.

Ein herrliches Weihnachts-Rezept von EDEKA Baisch für 4 Personen

4 Steinbuttfilets ohne Haut, à 150 g, Salz, Pfeffer, 2 große Kartoffeln, 1 Eigelb,
4 EL Olivenöl, 2 Thymianzweige, 1 Rosmarinzweig, 3 ungeschälte Knoblauchzehen
Kohlrabigemüse: 1 EL Butter, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 200g Kohlrabi, Muskat, Pfeffer, 150 ml Geflügelfond
Rotweinbutter: 20g Zucker, 2 rote Zwiebeln in Streifen geschnitten, 250ml Rotwein, 250ml roter Portwein, 1 Thymianzweig, 4cl Marsala, 100g kalte Butterwürfel

Steinbuttfilets waschen, trockentupfen und mit Kalahari-Salz und Fischpfeffer würzen.
Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Jeweils eine Seite der Fischfilets mit Eigelb bestreichen, Kartoffelraspel darauf verteilen und gut andrücken.
Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Fischfilets mit der Kartoffelseite nach unten vorsichtig hineinlegen und bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Dann die Filets vorsichtig wenden und Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehen in die Pfanne geben. Die Fischfilets ca. 3 Minuten braten, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
Butter erhitzen, Schalottenwürfel und Knoblauch darin anschwitzen. Den geputzten Kohlrabi in 1cm große Würfel schneiden, zugeben und mit anschwenken. Mit Muskat und weißem Pfeffer würzen, Geflügelfond angießen und solange schmoren lassen, bis der Kohlrabi bissfest ist.
Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, die roten Zwiebelstreifen zugeben und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.
Portwein, Thymian und Marsala zugeben, alles auf ca. 100 ml reduzieren lassen und durch ein feines Sieb passieren. Zum Schluss die kalten Butterwürfel nach und nach unter ständigem Rühren zugeben.
Steinbutt mit dem Blütensalz würzen, auf dem Kohlrabigemüse anrichten, die Rotweinbutter und das Gemüse verteilen und servieren.

Impressum

Leo-Center Aktuell ist eine Kundeninformation des Leo-Centers Leonberg
Center Management,
Leonberger Straße 98 - 108,
71229 Leonberg
Tel. 07152/9411 - 0,
Fax 07152/9411 - 22
info@leo-center.de
www.leo-center.de
Verantwortlich für die Bilder:
Photo Planet Leonberg
Verantwortlich für den Inhalt:
Center Manager Klaus-Peter Regler

Herstellung:
Leonberger Kreiszeitung, Leonberg
Druck: Pressehaus Stuttgart Druck GmbH

VITA NOVA
ENTDECKEN, WAS GUT TUT
Reformhaus

Reformhaus Escher
Leonberg | Leo-Center
Tel.: 07152/42824
www.facebook.com/VitaNovaReformhaus

Unsere Service-Vielfalt im Bereich Lebensmittel und Genuss

...Frische, Qualität, Beratung

Trölsch Bäckerei, Konditorei, Café
Dietz Geschmack am Echten
NORDSEE
Tchibo
Tee Gschwendner
EDEKA
LEO CENTER
HUSSEL Confiserie

Über 1100 überdachte Parkplätze.
1. Stunde parken nur 50 Cent.
Das Shopping-Erlebnis von
Montag bis Samstag, 9.30 bis 20 Uhr

Bis zu **55 % sparen!**	Unsere Arzneimittel-Topangebote bis 05.02.2019		
Vitasprint B12 Trinkfl.	30 Stück	~~59,99 €~~* **49,95 €**	Sie sparen 10,04 €
ACC® akut 600	40 Br.tbl..	~~20,98 €~~* **15,95 €**	Sie sparen 5,03 €
Paracetamol HEXAL 500 mg	20 Tbl.	~~2,70 €~~* **1,21 €**	Sie sparen 1,49 €
Thomapyrin® INTENSIV	20 Tbl.	~~8,29 €~~* **6,99 €**	Sie sparen 1,30 €
Kytta® Schmerzsalbe	150 g (100 g = 9,97 €)	~~19,98 €~~* **14,95 €**	Sie sparen 4,03 €
Gingium® intens 120 mg	120 Filmtbl.	~~91,99 €~~* **69,95 €**	Sie sparen 22,04 €
Voltaren® Schmerzgel forte	100 g	~~19,90 €~~* **14,85 €**	Sie sparen 5,05 €

* unser vorheriger Preis

Avène **Sa., 15. Dez.**
20 % auf Ihren Avène-Einkauf**
** nicht kombinierbar mit anderen Rabatten. Gilt nur in der Central Apotheke am Avène Ladies Day.

Ladies Day
Was erwartet Sie?
· mit Hautberatung · Schminktipps
· sowie ein kleines Geschenk

Eucerin® **Aktionstage** Mo., 17. Dez. | Fr., 21. Dez.
10 %* Rabatt auf alle Eucerin-Produkte

LA ROCHE-POSAY LABORATOIRE PHARMACEUTIQUE VICHY **Aktionstage** Sa., 22. Dez. | Do., 27. Dez. Fr., 28. Dez. | Sa., 29. Dez.
10 %* Rabatt auf alle Produkte dieser Marken

Spar-Coupon: 3,30 € bis zu 33 % sparen
Ab einem Einkaufswert von 10,– Euro (ausgenommen sind verschreibungspflichtige Arzneimittel, Rezeptzuzahlungen und bereits im Preis reduzierte Produkte) erhalten Sie mit Vorlage des Coupons **3,30 Euro Rabatt**. Nicht kombinierbar mit anderen Rabatt-Gutscheinen der Central-Apotheke! Gültig bis 05.02.2019

CENTRAL APOTHEKE INTERNATIONAL
Dr. Scheltdorf · Im Leo-Center · 71229 Leonberg
Tel. 0 71 52 / 4 30 86 + 4 79 69 · Fax 4 25 51
www.central-apotheke.de
45 Jahre LEO IM CENTER

ITALIENISCHE KULINARIK ZU SCHWÄBISCHEN PREISEN.

PIZZA MENÜ 1
- 1 St. Pizza nach Wahl
- Beilagensalat oder Suppe
- Nachtisch oder Espresso

PASTA MENÜ
- Pasta nach Wahl
- Beilagensalat oder Suppe
- Nachtisch oder Espresso

DESSERTS:
Tiramisu, Panacotta, Soufles, **NEU:** Crepes

HEISSGETRÄNKE:
Kaffee, Cappuccino, heiße Schokolade

ALKOHOL. GETRÄNKE:
Ital. Weine/Bier, Prosecco

PaZzesco
ITALIAN STREET FOOD im EG Leo-Center

Besser sehen
Lupe ist nicht gleich Lupe! Profitieren Sie von unserem großen Angebot und unserer fachmännischen Beratung. Beschenken Sie sich selbst oder einen lieben Menschen mit detailgenauem Sehen.
brillenstudio ZERWECK
Leonberg, Leo-Center, Tel. 97 93 60 und Graf-Eberhard-Str. 3, Tel. 93 93 60