

Restaurant Vineria

... im Feinschmecker Hotel & Restaurant Guide 2012



Geschäftsführer Peter G. Rock

Es gehört zu den höchsten Auszeichnungen im deutschen Gastronomiewesen – eine Empfehlung im Feinschmecker-Guide. Die Vineria ist im Restaurantführer 2012 als einer von nur elf Betrieben in Nürnberg vertreten. Mit einem »F« ausgezeichnet, zählt die Vineria nun auch im nationalen Vergleich zu den empfehlenswerten Restaurants des Landes. Der Lohn für viele Jahre der konsequenten Arbeit an der Qualität, Vielfalt und Kreativität von Speisen und Weinen.

Vineria-Geschäftsführer Peter G. Rock war überglücklich angesichts der Nachricht, dass »seine« Vineria im Restaurantführer 2012 aufgeführt ist. »Ich sehe das als Bestätigung unserer Philosophie, stets mit den besten Zutaten und dem bestmöglichen Service den Gästen spannende und aufregende Gerichte und Weine zu präsentieren. Ich freue mich vor allem für mein Team, das jeden Tag dafür verantwortlich ist, die Qualität von Essen und Service auf dem gleichen hohen Niveau zu halten.«

Die Feinschmecker-Redakteure wählen jedes Jahr etwa 800 gastronomische Betriebe in Deutschland aus, die sie in ihrem Standardwerk »Der Feinschmecker Hotel & Restaurant Guide 2012«

empfehlen. Für Kulinariker ein essenzieller Leitfaden, um bei der Wahl des passenden Restaurants die richtige Entscheidung zu treffen. Die Aufnahme in den Guide 2012 ist auch eine Auszeichnung für die konsequent gute Arbeit der vergangenen Jahre – seit 2002 bereichert die Vineria die Gastro-Szene der Metropolregion Nürnberg. »Wir sehen das auch als Herausforderung, uns noch weiter zu verbessern. Schließlich wollen wir im nächsten Restaurantführer auch wieder aufgeführt werden«, ergänzt Rock. Eine bessere Motivation gibt es für einen Gastronomen kaum. Infos: www.vineria.de

 *A recommendation in the Gourmet Guide is one of the highest awards in the German gastronomy. The Vineria has been presented amongst only eleven restaurants in Nuremberg in the 2012 restaurant guide »Feinschmecker«. Vineria's CEO Peter G. Rock was overjoyed: »I see this as confirmation of our philosophy to use the best possible ingredients and offer the best possible service to our guests. I am especially pleased for my team, which is responsible for keeping the quality on the highest level every day.« www.vineria.de*

Nachgefragt

bei Rechtsanwältin und Fachanwältin für Familienrecht



Dr. Gabriele Sonntag

Heute: Unterhalt trotz neuem Partner?

Lebt jemand in einer festen Lebensgemeinschaft, die bereits 2-3 Jahre überdauert hat, dann kann er/sie keinen Unterhalt vom Ex-Partner verlangen. In einigen Fällen reicht auch ein kürzerer Zeitraum, nämlich dann, wenn die neuen Partner zusammen eine Wohnung anmieten. Ein Gericht entschied, dass eine gemeinsame Wohnung dafür spricht, dass das Zusammenleben für die Zukunft und auf Dauer angelegt ist. Damit entfiel der Unterhaltsanspruch in diesem Fall bereits nach 1 ½ Jahren.

If you have lived together in a partnership for already 2-3 years, then it's possible that no maintenance may necessarily be paid after separation.

Dr. Gabriele Sonntag
Rechtsanwältin und Fachanwältin für Familienrecht
Hans-Vogel-Str. 2 · 90765 Fürth
Tel. +49 (0) 911.97 18 70 · www.ra-sonntag.de

Nachgefragt

bei Coiffeur

Marcel Schneider



Heute: Welche Frisuren und Schnitte sind aktuell im Trend?

Der Herbsttrend wird hot – ein Comeback der Rottöne, bei kurzem und bei langem Haar. Ebenfalls neu im Trend sind warme und kühle bis pastellige Brauntöne. Die aktuellen Schnitte sind variabel und leicht zu frisieren, mit kurzen kantigen Konturen und kompaktem Deckhaar. Für langes Haar empfehle ich weiche Wellen oder wilde Locken – verführerisch glamourös und trotzdem natürlich. Mann trägt den wilden Look der 1980er, ebenfalls sind der Dandy-Style und Asymmetrie angesagt. Übrigens: Auch ER lässt strahlen und tönen.

The autumn trends are hot – red tones return! Current cuts are variable and easy to style, with short-edged contours and compact. I recommend soft waves or wild curls for long hair – seductive, glamorous but natural.

Friseur by Marcel · Löwenberger Str. 34 · 90475 Nürnberg
Tel. +49 (0) 911.941 33 41 · Fax +49 (0) 911.941 33 64
www.by-marcel.de