



## Osterzeit ist Frühlingszeit: Mit Betten Wirth frisch in den Frühling starten

„Die Blumen des Frühlings sind die Träume des Winters“ besagt ein altes Sprichwort. Bei „Betten Wirth“ in Dachau wird der Frühling mit neuer Bettwäsche eingeleitet, nicht nur mit blumigen Prints, sondern auch mit Drucken und Grafiken in Pastelltönen und Trendfarben. Um Kundinnen und Kunden jeden Alters zu begeistern, findet man hier eine große Auswahl, nicht nur an Bettwäsche, sondern natürlich auch an den passenden Bettdecken und Kopfkissen. Denn wenn es wärmer wird, sollten auch die Bettdecken steigenden Temperaturen angepasst werden, um immer das ideale Schlafklima zu haben. Auch hier findet man bei „Betten Wirth“ verschiedenste Größen und Füllmaterialien für jeden Geschmack. Als renommiertes Bettenfach-

geschäft, das seit über 85 Jahren besteht und nun in 4. Generation geführt wird, bietet „Betten Wirth“ die Expertise und die entsprechende Beratung, um für jede\*n das Passende zu finden.

Das Familienunternehmen wurde letztes Jahr für seinen herausragenden Service, seine exzellente Beratung und die qualitativ hochwertigen Produkte mit der Auszeichnung „Bettenfachgeschäft des Jahres“ geehrt. Kundinnen und Kunden loben das Fachgeschäft für seine freundlichen und kompetenten Mitarbeiter\*innen, die stets die individuellen Kundenbedürfnisse erfüllen und maßgeschneiderte Lösungen anbieten.

Auch die breite Auswahl an Bettgestellen, Matratzen und Unterfederungen begeistert, von luxuriösen Boxspringbet-

ten bis hin zu ergonomischen Schlafsystemen – bei „Betten Wirth“ findet jede\*r das passende Bett für einen erholsamen Schlaf. Die professionelle Beratung durch geschulte Mitarbeiter\*innen macht den Einkauf zu einem außergewöhnlichen Erlebnis. Nicht nur die Produkte und der Service

überzeugen, sondern auch das Engagement des Bettenfachgeschäfts für Nachhaltigkeit und Umweltschutz. „Betten Wirth“ setzt auf ökologische Materialien und ressourcenschonende Herstellungsverfahren, um einen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt zu leisten. Selbstverständlich wird

auch bei der hauseigenen Daunenwäscherei auf natürliches Bio-Waschmittel gesetzt. Überzeugen Sie sich selbst und starten Sie ausgeschlafen in den Frühling, das „Betten Wirth“ Team freut sich auf Sie!

Martin-Huber-Str. 25  
85221 Dachau  
Tel: 08131-85946

**SCHLAFTRAUM** 

**BETTEN WIRTH**

**Bettenfachgeschäft**

Martin-Huber-Str. 25  
85221 Dachau  
Tel. 08131/85946  
info@betten-wirth.de  
www.betten-wirth.de

**Schlafsysteme**  
**Matratzen**  
**Lattenroste**  
**Bettgestelle**  
**Boxspring-Betten**  
**Bettwäsche**  
**Frottee etc.**

prämiert als  
Bettengeschäft  
des Jahres 2023





**jetzt auch mittags**  
**Mi. – So.,**  
**11.30 – 14.00 Uhr**

**Das Alter-Wirt-Team wünscht allen  
frohe Ostern!**

**Alter Wirt – Landgasthof & Hotel**  
**regional • saisonal • hausgemacht**

Hauptstr. 36 · 85716 Unterschleißheim  
Tel.: 0 89 - 312 88 686 · Fax: 0 89 - 312 88 687  
E-Mail: info@alterwirt-muc.de  
www.alterwirt-muc.de



www.lomi-lomi-krimmer.de

# Honig

aus Unterschleißheim

## Sommertrachthonig

**Deutscher Honig**  
aus eigener Imkerei

Helmut Krimmer  
Am Weiher 15  
85716 Unterschleißheim  
Tel.: 089 552 692 51  
info@lomi-lomi-krimmer.de

**Wir wünschen Ihnen ein frohes und gesegnetes Osterfest!**

**SCHLOSSEREI & METALLVERARBEITUNG**

Metallbauarbeiten wie z.B.:

**Wir planen, projektieren & fertigen für Sie:**

Treppen & Balkongeländer

Mülltonnenhäuser

Handläufe

Vordächer

Carports

**Wir wünschen allen frohe Ostern!!!**

Telefon 0 89/3 74 77 99 14  
Telefax 0 89/3 17 49 12

info@hoegel-studioteknik.de  
www.hoegel-studioteknik.de

Högel Studio-Technik GmbH Furtweg 21 • DE-85716 Unterschleißheim

## Geschmortes Lamm

**Fertig in 50 Minuten plus Garzeit**  
**Schwierigkeit:** einfach  
**Pro Portion:**  
 Energie: 552 kcal,  
 Kohlenhydrate: 9 g,  
 Eiweiß: 34 g, Fett: 41 g

**Zutaten:**  
 Für 4 Portionen  
 12 Schalotten (klein)  
 6 El Öl  
 4 Lammkeulenscheiben (à 200 g)  
 1 TI Zucker  
 2 El Tomatenmark  
 1 El Mehl  
 Salz  
 Pfeffer  
 200 ml Weißwein  
 1 Fenchelknolle

**Zubereitung:**  
**1)** 12 kleine Schalotten schälen. 6 El Öl in einem Bräter oder großen Topf erhitzen. 4 Lammkeulenscheiben (à 200 g) rundherum salzen, pfeffern, im heißen Öl auf beiden Seiten braun anbraten und herausnehmen.  
**2)** Schalotten im Bratensatz bei mittlerer Hitze anbraten. 1 TI Zucker und 2 El Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Mit 1 El Mehl bestäuben und mit 200 ml Weißwein ablöschen. 400 ml Wasser zugießen und aufkochen. Fleisch zugeben und alles zugedeckt bei milder bis mittlerer Hitze 1-1 1/2 Std. schmoren bis das Fleisch beginnt, sich vom Knochen zu lösen.  
**3)** 1 Fenchelknolle putzen und den Strunk keilförmig ausschneiden. Fenchel in 1 1/2 cm breite Spalten schneiden. 1 El Butter in einer Pfanne erhitzen. Fenchel darin andünsten und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1/2 Bund glatte Petersilie hacken.  
**4)** Fleisch und Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Fenchel anrichten und mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passt Baguette.

**Lohhofer & Landkreis ANZEIGER**

*Gerne berate ich Sie!*

**Theresa Zimmermann**  
Medienberaterin  
Mobil 0172 / 829 00 91  
t.zimmermann@druck-zimmermann.de

## Osterwochen

**Vom 25.03. - 05.04.**

**In Deiner Filiale.**

Komm zwischen dem **25. März und 05. April** in unsere Filiale Unterschleißheim, Bezirksstr. 46 und hole dir deine **Osterüberraschung\*!**

Raiffeisenbank München-Nord eG  
wünscht dir frohe Ostern!

\* Für Kinder bis 12, solange der Vorrat reicht und nur für Kunden der Raiffeisenbank München-Nord eG.



## Osterlamm backen

### Zutaten für eine Osterlamm-Form

- 150 g zimmerwarme Butter
- 150 g gesiebtes Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 mittelgroße Eier
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- Etwas Butter und Mehl oder Semmelbrösel für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

#### Schritt 1

Die Osterlamm-Backform mit Butter einfetten und bemehlen bzw. mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen vorheizen: Umluft auf 160° Celsius, Ober-/Unterhitze auf 180° Celsius und Gas auf Stufe 3.

#### Schritt 2

Die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit 50 g Puderzucker gründlich steif schlagen.

#### Schritt 3

Das Eigelb mit 100 g Puderzucker, dem Salz, dem Vanillezucker und der Butter in der Küchenmaschine mit dem Rührbesen zu einer schaumigen Masse schlagen. Mehl,

Backpulver und gemahlene Mandeln gut vermischen und unter die Eigelbmasse rühren, sodass ein gleichmäßiger Teig entsteht. Zum Schluss den Eischnee unter den Teig heben.

#### Schritt 4

Den Teig in die vorbereitete Lammform füllen und auf dem niedrigsten Rost etwa 45 Minuten backen, bis das Osterlamm eine goldbraune Farbe hat. Zwischendurch mit dem Holzstäbchentest prüfen, ob der Teig durch ist. Wenn Teig am Holzstäbchen kleben bleibt, darf das Lamm noch ein wenig weiterbacken.

#### Schritt 5

Das fertig gebackene Osterlamm in der Form etwa 15 Minuten leicht auskühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form nehmen.

**Unser Tipp:** Falls es sich nach dem Abkühlen noch nicht von der Form lösen will, die Form ein paar Minuten mit einem feuchten Tuch abdecken. Danach sollte es mit dem Herauslösen klappen. Vor dem Servieren das Osterlamm mit Puderzucker bestäuben.

www.garching.de



Wir wünschen allen Garchingerinnen und Garchingern ein frohes Osterfest...

... und den Kindern eine erfolgreiche Ostereiersuche!

Erster Bürgermeister Dr. Dietmar Gruchmann, die Mitglieder des Stadtrates sowie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Stadt Garching



## Zitronen-Tiramisu

### 3) Zutaten

- 150 g Zucker
- 2 Zitronen
- 1 Vanilleschote
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 150 g Zucker mit dem Abrieb von 2 Zitronen und dem Mark einer Vanilleschote mischen. Mit Sahne und Sahnesteif fest schlagen.

### 4) Zutaten

- 600 g griechischer Joghurt
- Den Joghurt und 2 EL der Zitronensoße unterheben.

### 5) Du brauchst

- Dessertgläser
- 25 Löffelbiskuits
- Fertige Zitronencreme im Wechsel mit der Zitronensoße und den Löffelbiskuits in 6 Gläser schichten.

### 6) Tipp

- Zur Dekoration kannst du die fertigen Gläser noch mit geraspelter Schokolade verzieren. Zu Ostern sieht es auch toll aus, wenn zwei Löffelbiskuits wie Hasenöhrchen in der Creme stecken.

Senden Sie uns Ihre Texte an [info@landkreis-anzeiger.de](mailto:info@landkreis-anzeiger.de)



## Honig-Rückenmassage

Das natürliche „Gold“ gegen Schlacken im Körper und für eine gesunde Haut. Beruhigt ganzheitlich und unterstützt den Heilungsprozess des Körpers.

## Die Honig-Rückenmassage

Ein Geschenk der Natur ist das „flüssige Gold“ für unsere Gesundheit.

Bei der Honig Rückenmassage wird das hochwertige Lebensmittel direkt auf die Haut aufgetragen und über den ganzen Rücken verteilt.

Der von mir eingesetzte Honig stammt aus meinem eigenen Garten und wird selbst hergestellt.

Zu Beginn der Behandlung wird der Rücken sanft mit Rosenöl für die Massage vorbereitet. Während der darauffolgenden Behandlung wird der Honig auf den Rücken massiert. Gleichmäßiges Kneten und Streichen fördert den Stoffwechsel, pumpende Bewegungen ziehen die Schlacken aus dem Körper.

Zum Abschluss wird der Rücken mit warmen Wasser gereinigt und mit Lavendelöl einmassiert.

Eine Wohltat für Körper, Geist und Seele.

Sie sollten sich mindestens eine bis eineinhalb Stunden Zeit nehmen und dabei den Alltag vergessen.

Entspannung und Beruhigung ist Ihnen garantiert.



Volkshochschule  
im Norden des Landkreises München e.V.

**Stressbewältigung /Z3010**

Wir erwarten von uns und unserer Umwelt, dass immer alles funktioniert. Dabei kommen wir aber häufig an unsere Grenzen. Denn Hektik, Termin- und Zeitdruck sowie Stress lassen kaum Zeit für uns selbst. Entspannungsübungen, Autogenes Training, Stille und Meditationen helfen, sie wieder zu finden, schaffen Vertrauen, Ruhe und Ausgeglichenheit. Unterschleißheim, vhs-Zentrum, Landshuter Str. 20-22, 10x ab Di, 09.04.24, 18.30-19.30 Uhr, Gebühr: 60,00 €

**Einführung in Microsoft Office /Z5125**

Lernen Sie die ersten Schritte mit den beiden Programmen Microsoft Office Word und Excel kennen und profitieren Sie von der einheitlichen Benutzeroberfläche. Anhand von praktischen Übungsbeispielen werden Ihnen die Grundlagen der Textverarbeitung und Tabellenkalkulation vermittelt. Unterschleißheim, vhs-Zentrum, Landshuter Str. 20-22, 2x ab Fr, 12.04.24, 14.00-17.00 Uhr, Gebühr: 85,00 €

**Augen-Qigong /Z3050D**

Die Traditionelle Chinesische Medizin (TCM) bietet viele Möglichkeiten, unsere Augen zu stärken. Gezieltes Entspannen und Aktivieren des Sehorgans können verschiedene Arten von Fehlsichtigkeit mildern und das Sehvermögen verbessern. Qigong hilft gegen brennende, trockene Augen, kann Kopfschmerzen und Nackenverspannungen auflösen. Das entspannt, lässt Sie wieder besser sehen und Ihre Augen strahlen. Unterschleißheim, vhs-Zentrum, Landshuter Str. 20-22, Sa, 20.04.24, 10.00-14.00 Uhr, Gebühr: 30,00 €

**Yoga fürs Immunsystem /Z3034B**

Bei diesem Kurs steht das Lösen neuromuskulärer Verspannungen in Beckenregion und Wirbelsäule ins Zentrum. Diese leicht zu erlernenden Übungen stärken das Verdauungssystem und die inneren Organe durch die Anregung der Blutzirkulation und wirken auch als tiefreichende Lymphdrainage. Ebenso wichtig wie die Übungen selbst sind die wiederholten Entspannungsphasen, in denen wir dem Körper erlauben die Selbstheilungskräfte wirken zu lassen. Unterschleißheim, vhs-Zentrum, Landshuter Str. 20-22, Sa, 27.04.24, 14.00-17.00 Uhr, Gebühr: 25,00 €

Nähere Infos erhalten Sie unter Tel. 089/550517-0 und [www.vhs-nord.de](http://www.vhs-nord.de)

www.druck-zimmermann.de • info@landkreis-anzeiger.de

Münchens größte Verbrauchermärkte in der Balanstraße und im Euro-Industrie

# V-MARK

Angebote gültig von Mo., 25. 3. bis Mi., 27. 3. 2024 | Mo. bis

**Frischer Puten-Rollbraten**  
aus der Puten-Oberkeule  
natur oder gewürzt  
100 g



0,89

**Frisches Cordon-bleu**  
von der Schweinelende,  
aus eigener Herstellung,  
mit feinem Schinken und Käse gefüllt  
sowie paniert  
100 g



1,19

**Puschkin Vodka**  
15 % – 37,5 % Vol.  
verschiedene Sorten  
je 0,7-Liter-Flasche  
1 l = 7.93

7,93  
5,55  
-30 %

**Strohschwein-Bauernschinken**  
dunkel geräuchert und gegart  
vom original bayerischen Strohschwein  
100 g



1,89\*

**Berner Würstchen**  
mit geräuchertem Wammerl  
und Käse  
100 g



1,19

**Lutz Wurstkonserven**  
verschiedene Sorten  
je 125-g-Dose  
1 kg = 7.04



1,23  
0,88  
-31 %

**Haribo Fruchtgummi**  
verschiedene Sorten  
je 160-g – 175-g-Beutel  
1 kg = 4.51 – 4.94



1,19  
0,79  
-33 %

**Dallmayr Crema D'Oro**  
ganze Bohnen  
verschiedene Sorten  
je 1-kg-Packung



15,99  
9,99  
-37 %

**Palmolive Flüssigseife**  
verschiedene Sorten  
je 300-ml-Spender  
1 l = 3.97



1,65  
1,19  
-27 %

**Pflanzensprühflasche**  
aus Kunststoff,  
in verschiedenen Farben,  
Fassungsvermögen:  
0,4 Liter



0,99

**Comfort-Müllbeutel**  
klimaneutral,  
5 Liter Inhalt: 32 Stück, mit Trage  
25 Liter Inhalt: 30 Stück, mit Sich  
35 Liter Inhalt: 18 Stück, mit Sich  
60 Liter Inhalt: 16 Stück, mit Sich

1,99  
je 0,89  
-52 %

