Winterausgabe 2012/2013 3,50 Euro

goliving.de IN MÜNCHEN

DAS STADTMAGAZIN FÜR DIE ZWEITE LEBENSHÄLFTE

UNTER EINEM DACH
Interessante Wohnmodelle für die Zukunft

GUT VERSICHERT
Welche Policen Sie wirklich brauchen

ZUM POLARKREIS
Eine Reise durchs Land der Mitternachtssonne

Mit vielen Tipps zu Theater, Film, Musik und Kunst

MODEL AB 50
Neue Stars mit grauen Schläfen

EIN JAHR MIT IRIS BERBEN
Erfolgreich jetzt auch als Autorin

Den Winter in München genießen

Gemütliche Suppenküchen, neue Läden, spannende Kultur und interessante Menschen

Besuchen Sie uns online
www.goliving.de

WÖLLSTEINS DESSERTHAUS

Die Architektin

Macarons, Desserts im Glas, Schokoladen-Menüs, französische Tartes, süße Canapés – wenn nicht bei der einstigen Chef-Patissière von Feinkost Käfer, wo sonst sollte man die süße Kunst besser lernen? Immerhin wurde ihr aus Schokolade und Zuckerwerk hergestelltes süßes Kunstwerk der Münchner Frauenkirche beim „Ball der 1000 Torten" in München als „schönstes Tortenschaustück" prämiert. Beate Wöllstein baute auf zwei Quadratmetern detailgetreu London nach, außerdem das Napoleonische Fabergé-Ei von 1912 – aus 40 Kilogramm feinster Schokolade. Jetzt sind die Münchner dran, glücklich zu werden: Mit Wöllsteins Desserthaus geht ein Traum nicht nur für Beate Wöllstein in Erfüllung!

Adams-Lehmann-Straße 44, Preis: 60 bis 139 Euro, Termine: www.woellsteins-desserthaus.de, Tel. 32 30 80 37