

Mit Carla & Sylvi: Schöner Ausblick auf die „Outlook“

Die Fashionshow „Outlook“ (10. April) Eventwerk) rückt immer näher. Höchste Zeit, dass sich auch Moderatorin & Sängerin Sylvi Piela nach einem schicken Pimmel umsieht. Im Atelier „Zingarelli Couture“ der Radebeuler Designerin Carla Beyer wurde sie fröhlich verlobt: Sie trägt ein langes, sexy Frühlingskleid aus Seide. Doch Carla Beyer kleidet nicht nur Sylvi. Als einzige Designerin wird sie auf der „Outlook“ neben internationalen Marken ihre Mode präsentieren, für die sie nur 2004 den ersten Preis beim Designwettbewerb „Calwork“ einheimste. Tickets für die Outlook (29/40/59 Euro/Inklusiv) unter Tel. 0351/2132777; www.outlook-mode.de.

+++ Lecker: Marlen Buder und Clemens Lutz verlängern ihre



„Kochsternstunden“ um eine Woche. Bis 28. März servieren 22 Restaurants Extra-Menus, die von den Gästen bewertet

werden. Ich wurde von vielen Gastrofiebern um eine Zusatzwoche gebeten, da sie weitere Lokale besuchen möchten“, freut sich Initiator Lutz.

+++ Lausweg Training: In einem zweistündigen Crashkurs machte gestern Tänzerin & Choreografin Alex Hipwell die 22 Models für die Modenschauen heute und morgen (jeweils 13/15/17 Uhr) in der



Wahl-Stafette: Hofblöbütz-Direktor Jörg Hahn (2.v.r.) hilft Wolfgang Förster (r.) beim Einladen der XXL-Wahlbestellung. Designerin Carla Beyer steckt in ihrem Radebeuler Atelier das Traumkleid von Outlook-Moderatorin Sylvi Piela ab (gr.F.).

Fotos: Owe Landgraf



Stolz reihen Victoria Thieme und Luisenhof-Geschäftsführer Armin Schumann den „Ernst-Löbbitzer-Pokal“ in ihre Preis-Galerie ein. Foto: Privat

Centrum-Galerie fit. Brust raus, Bauch rein. Hieß es für die Kleven vom Kindergartenknirps bis zur Seniorin.

+++ Victoria Thieme (23) ist die beste Jungköchin in unserer Stadt. Die Azubine aus dem „Luisenhof“ gewann mit ihrem 4-Gänge-Menü

die Stadtmeisterschaft am den „Ernst-Löbbitzer-Pokal“. Sie überzeugte die Jury mit einer Gemüse-Paprika-Terrine, Huhn, Erbsensuppe, Limonencreme.

+++ Kästliche Hölle: Am 24. März eröffnet Multiunternehmer Wollie Förster im alten Radebeuler „Karl May Saloon“ sein neues Sushi-Restaurant „Sushi & Wein“. Da Fisch bekanntlich schwimmen will, orderte er eine XXL-Lieferung von 1.000 Flaschen Wein. Gleich „um die Ecke“ bei Sachsens ältestem Weingut, der Hofblöbütz. „Zehn Prozent unseres 2008er Weinbestandes sind damit weg“, reißt sich Hofblöbütz-Direktor Jörg Hahn die Hände. Nun wird’s „überschüllich“ in seinem Keller. „Denn die 2009er Lese werden wir in nur 7.000 Flaschen füllen“, bilanziert Hahn die Frostverluste. Dafür zieht im April „Sybille“ ins Weingut. Hahn hatte Anfang 2009 die Rotweinbestände zum Versacken geschickt. Das prickelnde Resultat namens „Sybille“ ist im Anmarsch.