

In der Seeshaupter Markthalle: (fast) alles unter einem Dach

Zwei Tage lang feierten die Geschäftsleute mit ihren knapp 800 Gästen die neue „Seeshaupter Markthalle“. Franz Eberl ist der Bauherr des großen Geschäftshauses, das zwischen seinem Ford-Autohaus und dem Bahnhof liegt. „Großen Respekt vor dem unternehmerischen Mut der Familie Eberl!“ bekundete Bürgermeister Hans Hirsch bei der offiziellen Einweihung. Das große Angebot hier bietet „alles mögliche, was unseren Leib verwöhnt und verschönt“, aber, so die Segensworte des evangelischen Pfarrers Gerhard Orth „der Mensch lebt nicht vom Brot allein“. Was aber niemand dran hinderte, nach dem offiziellen Teil ausgiebig seinen Hunger und Durst zu stillen.

Bei großen Unterhaltungsprogrammen kamen vor allem die Kinder auf ihre Kosten, für die ein Parcours mit Elektroautos und ein Fahrsimulator aufgebaut war. Beim Bierfassl-Schieben konnten die Erwachsenen ihr Glück versuchen: Der zitronengelbe Ford Ka wartet allerdings noch immer auf einen neuen Besitzer, denn keiner schaffte es, die fünf Minifässer regelgerecht ins Ziel zu bringen.

In der großzügigen Seeshaupter Markthalle bietet der Penzberger Metzgermeister Frank Wild Wurst- und Fleischwaren an, zum Großteil aus eigener Produktion, dazu auch Fisch, Käse, Backwaren und ein täglich wechselndes Mit-



Große Eröffnungsfeier in der Seeshaupter Markthalle am Bahnhofplatz.

tagsessen, zum gleich essen oder mitnehmen. In „Zorros Gemüseladen“ von Zoran Mandic kann man frisches Obst, Gemüse und viele exotische Früchte kaufen, täglich frisch aus der Großmarkthalle. Freunde italienischer Spezialitäten offeriert er zudem eine große Auswahl an Edel-Pasta, Essig- und Ölsorten und verschiedene Antipasti. Seinen Getränkemarkt bei den Ford-Eberl-Werkstätten betreibt nun Philipp von Grolman. Bei der Feier konnte man schon mal kosten, was „Wein & Sein“ alles bietet. Eröffnet wird der „Seeshaupter Weinkeller“ von Kia Ahrndsen und Walter Steffen am 7. Oktober. Die beiden Jenhäuser sind eigentlich in der Medienbranche tätig, wollen aber hier ihre Passion zur Profession machen. Die Weine, vorwiegend aus Italien und Frankreich, werden zum Großteil selbst importiert. In den Räumen im Untergeschoss werden zugleich im „Recycle Art Workshop“ Möbel und Accessoires im Landhausstil ausgestellt. Es dreht sich hier aber nicht alles ums Essen und Trinken: Die Rechtsanwältin Cornelia Großer-Fettweis hat im Obergeschoss ihre Kanzlei, und gleich nebenan der „Barbier von Seeshaupt“ Friseurmeister Helmut Lütteke mit seiner Mitarbeiterin Isabel Kalus seinen neuen Salon. Im Oktober wird Lütteke im Keller ein Wellness-Studio eröffnen.

Seeshaupter Getränkemarkt

Feine Getränke und große Auswahl

Seeshaupt

Bahnhofplatz 10

Tel. 08801/913464 · Fax 913474

Mo - Fr 8.00 - 13.00, 15.00 - 18.00 Uhr
Sa 8.00 - 12.00 Uhr



Eröffnung
im Oktober

Wellness-Studio

Kosmetik
Massage
Sonnenbank
Hydro-Jet

Bahnhofplatz 9

Der Barbier von Seeshaupt

und Mitarbeiterin Isabel Klaus

- ✗ Langhaar-Spezialist
- ✗ Schneiden nach dem Mondkalender
- ✗ P.P.-Methode
- ✗ Colorationen: Strähnchen und Tönungen
- ✗ Selberfönen

- ✗ Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag 9-18 Uhr
- ✗ Sondertermine nach Vereinbarung

Seeshaupt ✗ Bahnhofplatz 9 ✗ Telefon 91 26 88

METZGEREI Wild

Bahnhofplatz 9
82402 Seeshaupt
Telefon (08801) 91 38 00
Telefax (08801) 91 38 01

Öffnungszeiten:

Mo - Do 7.00 - 13.30, 15.00 - 18.00 Uhr, Fr 7.00 - 18.00 Uhr, Sa 7.00 - 12.30 Uhr

- Fleisch- und Wurstwaren
- Meeres- & Seefische
- Käsespezialitäten
- Backwaren
- Feinkost
- Partyservice

Zorro's Laden

Täglich frisches Obst und Gemüse

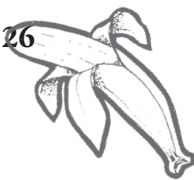
Italienische Spezialitäten und Feinkost

z.B. allerei Pasta, Pesto, Kaffee, Antipasti-Theke, selbst eingelegte Oliven, u.v.m.

Bahnhofplatz 9 · 82402 Seeshaupt
Telefon (08801) 20 25 · Telefax (08801) 20 26

Öffnungszeiten:

Mo bis Do 8.00 - 13.00, 15.00 - 18.00 Uhr
Fr 8.00 - 18.00, Sa 7.30 - 12.30 Uhr



Ab November bei uns: der neue MONDEO



auto **EBERL**
EBERT



Bahnhofplatz 10 · 82402 Seeshaupt · Tel. (08801) 656 · Fax (08801) 2650

WEIN & SEIN

Der Seeshaupter Weinkeller

Degustationen, Geschenk- und Lieferservice

Weine direkt vom Winzer, für jeden Tag, für schöne Momente, für besondere Anlässe

Auf Ihren Besuch freuen sich Kia Ahrndsen und Walter Steffen

Bei uns zu Gast

Recycle Art Workshop

Möbel und Objekte

Beratungszeiten: Dienstag bis Freitag von 16.00 - 19.30 Uhr (außerhalb dieser Zeiten in „Zorros Gemüseladen“ oder nach telefonischer Vereinbarung)

WEIN & SEIN, Bahnhofplatz 9, Telefon (08801) 91 35 88, Fax (08801) 91 35 89
E-Mail WeinundSein@aol.com, Internet: www.weinundsein.de

ERÖFFNUNG
am Samstag,
7. Oktober 2000