

Tipps & Tricks

DER SCHWARZE TIPP



Rudolf Habich

Clever zur Rente

Was würden Sie sagen, wenn Sie eine Altersvorsorge zu einem großen Teil vom Staat geschenkt bekämen? Doch sicher nicht nein. Die Riester-Rente bietet höchste Fördermöglichkeiten. Dies gilt nicht auch für Singles. Ein kinderloser Single zum Beispiel mit einem Bruttoeinkommen von 30 000 Euro und einem angenommenen Steuersatz von 33 % zahlt als Beitrag 2007 nur so viel, dass es die Zulagenförderung in voller Höhe gibt. Der entscheidende Fördereffekt ergibt sich über den zusätzlichen Steuervorteil: Monatlich würde er 75 Euro einzahlen, die Grundzulage vom Staat beträgt 9,50 Euro. 15,25 Euro macht der Steuervorteil vom Staat aus, sodass der monatliche Eigenaufwand nurmehr 50,25 Euro betrüge - der Effekt: 33 % werden vom Staat übernommen.

DER GRÜNE TIPP



Julia Okorn

Kochlöffelengel

„Zutaten“: Ovaler Kochlöffel (Körper), goldene Wellpappe (Flügel), hautfarbener Fotokarton (Kopf), Bast (Haare), Schere, Kleber, Stifte

Als Kleid wird nur die Kelle des Löffels in der gewünschten Farbe (Acrylfarbe) bemalt. Aus dem Fotokarton wird der runde Kopf ausgeschnitten und mit den Stiften ein Gesicht aufgemalt. Mehrere kurze Baststückchen in der Mitte zusammenbinden und als Haare am Kopf fixieren. Die Flügel aus der goldenen Wellpappe ausschneiden. Den Kopf vorne oben am Löffel fixieren und die Flügel hinten ankleben. Wer möchte, kann nun mit Sternen oder Glitzer den Engel noch verschönern. Papierdraht mit Holzkugeln könnten von hinten an den Löffel fixiert zusätzlich als Arme und Beine fungieren.

DER GUTE TIPP



Ralph Lütgen

Seeshaupter Schnitzel

Zutaten: 160 g Schweineschnitzel (Oberschale), Dijon-Senf, Tafelmeerrrettich, Panierbrösel, Mehl, Ei, Bratkartoffeln

Die Schweineschnitzel fein klopfen (geht auch mit der Hand). Dann streicht man eine Seite des Schnitzel mit Senf und Meerrettich ein. Dann wendet man die Schnitzel in Mehl. Als nächstes werden die Schnitzel in das verrührte Ei gelegt (in das verrührte Ei kann man einen Schuss Sahne geben, dann wird die Panade noch besser) und in den Semmelbrösel gewendet. Anschließend das Schnitzel goldbraun braten und mit Bratkartoffeln servieren. Ein Genuss - diese Spezialität, quasi ein verfeinertes Wiener Schnitzel, können Sie auch bei uns in „Wein & Sein“ probieren. Guten Appetit!