

Einmal Aschenbrödels glitzerndes Ballkleid tragen

Eines der beliebtesten Märchen gibt es jetzt als tolles Kinderbuch. In „Drei Haselnüsse für ...“ wird die Leserin zur Titelheldin.

„Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“ – die Magie dieses romantischen Wintermärchens, das zur Weihnachtszeit gehört wie Tannenbaum, Geschenke und Zusammensein, verzaubert seit Jahrzehnten Jung und Alt. Spätestens in der Adventszeit aschenbrödelt es in den Herzen der Menschen wieder. Für alle, die so lange nicht warten wollen, gibt es nun das personalisierbare Märchenbuch zum Kultfilm.

Einmal in Aschenbrödels Schuh schlüpfen, einmal auf ihrem Pferd zum Schloss reiten, einmal ein silbergewirktes Ballkleid tragen. In „Drei Haselnüsse für ...“

können kleine und große Mädels nun selbst das Aschenbrödel sein. Einfach den Vornamen und die Haarfarbe angeben, eine persönliche Widmung eingeben – und schon jagen Fans höchstpersönlich mit ihrem Prinzen durch den Schnee um die Wette, tanzen unerkannt auf dem königlichen Ball und lassen sich am Ende ihren Schuh bringen.

Das neue personalisierbare Buch entführt dank der Zeichnungen von Illustratorin Stephanie Wunder, und der originalgetreuen Nacherzählung von Anne Breitsprecher auf 48 Seiten in die fantastische Märchenwelt.

Erhältlich ist das Aschenbrödel-Buch für 34,95 Euro unter



www.das-aschenbroedel-buch.de.
Leser von Usedom aktuell erhalten fünf Euro Rabatt, wenn sie bei der Bestellung den Rabattcode BALLKLEID angeben.



Live Cooking mit Arjan

„Captain Cook“ im Ostseeblick Heringsdorf ist Chefkoch Arjan Mensies.

Wer nicht selbst kochen will, aber sich mit dem sympathischen Holländer in lockerer Runde austauschen will, ist regelmäßig bei den Live Cooking Abenden dabei. Hier können Sie den Küchenchef des Restaurants Bernstein wie mit Freunden an einer großen Tafel erleben. Dabei wird den maximal zehn Gästen ein besonderes Menü live und direkt vor Augen zubereitet. Es sind Abende voller Überraschungen, an denen der sympathische Holländer aus seinem kulinarischen Nähkästchen plaudert. Diese exklusive Reihe setzt das Ostseehotel Heringsdorf natürlich im nächsten Jahr fort. Ein erster Termin steht bereits jetzt fest: Es ist Samstag, der 29. Februar 2020

Und wenn Sie dabei sein wollen, dann sollten Sie bereits jetzt langfristig Ihren Platz unter der Rufnummer 038378 540 reservieren.



Dieses Foto ist geradezu symbolträchtig: mit seinen Kochkünsten fliegt Arjan Mensies zwar hoch, verliert aber dabei nie die Bodenhaftung.

© Mandy Knuth

strandhotel-ostseeblick.de

ZITIERT

Kreativ, spontan, mit viel Gefühl

Seit mehr als zehn Jahren ist Arjan Mensies der Küchenchef im Strandhotel Ostseeblick Heringsdorf:

„Für Arjan gab und gibt es bis heute nur einen Weg: nach vorn. Erster Michelin-Stern mit nur 22 Jahren,

Küchenchef im Hotel „Golden Tulip“ in Amersfoort. Tempo, Tempo, Tempo!

Beim Kochen tritt der ausgewiesene Liebhaber hoher Geschwindigkeiten hingegen gerne einmal auf die Bremse, bringt Gemüse aus dem eigenen Garten mit und lässt seinem Team Freiraum für neue, kreative Ideen. Die Küche des Restaurant Bernstein trägt