

Health Beauty Style

ميونيخ

الفخامة وأشهر الماركات العالمية
أفضل العناوين في المدينة

معالم سياحية ورحلات ممتعة
قصور، بحيرات، خيول، حدائق

الطب والصحة وتجديد النشاط
علاجات مبتكرة، نوادي سبا الفاخرة



نظرة واحدة فقط تكفي لمعرفة مدى الحب والولع بطريقة الإنتاج. كل يوم من الأيام يشهد ميلاد مجموعة كبيرة من التورتات الصغيرة الفاخرة بألوانها الزاهية ومزينة بزهور صالحة للأكل والفاكهة والحلوى وشباك ذهبية، والتي يتم إعدادها يدويا بكل عناية واهتمام.

ADDRESS

MÄSER-LUKSCH
CONDITOREI, CONFISERIE, CAFÉ

Theatinerstraße 32
80333 Munich

Phone +49(0)89.24292597
Email: info@maeser-luksch.de
www.maeser-luksch.de

مايزر لوكش رفاهية خالصة

هناك نوافذ عرض يقف أمامها المارة مشدوهين على الرغم من أنها لا تضم قطعا من المجوهرات النادرة أو أشهر الماركات العالمية. فبدلا من هذا وذلك، تحتوي هذه النافذة على تشكيلة من أفخر التورتات الصغيرة بأشكالها البديعة وألوانها الزاهية يغطيها طبقة رقيقة من الجلاتين النباتي ومزينة بالفاكهة الطازجة وشبكا ذهبية أو زهور صالحة للأكل. وفي داخلها يتجلى سر فن إعداد الحلوى في شكل أفخم كريم بمذاق الشيكولاته والخشخاش أو الموز، وعسل لافند الفاخر وحشو الكاكاو. فلا حدود لابتكارات وإبداع صانعي الحلوى والف وسونيا مايزر. ويعتبر متجرهما الحديث من الوجهات الراقية بميونخ في عالم الحلوى، والذي يشهد إقبالا وتوافدا كبيرا من السائحين من كل أنحاء العالم للغوص في أعماق عالم الجاتوه والتورته والكيك والشيكولاته الساحر، والذي لا يستخدم فيه إلا أفضل وأجود أنواع المواد الخام.

ويشهد فصل الصيف القادم انضمام صنف جديد مميز إلى مجموعة التورتات والشيكولاته الأسطورية وهو آيس كريم (بوظة)، منه ثلاثة أنواع من الشيكولاته. ويتم تصنيعه كذلك في المصنع الخاص بالمتجر. ولا يتحلى فريق العمل بحب كبير لما يقوم به فقط، بل أنه يتميز بالمرونة والقدرة على تلبية طلبات العملاء حسب الرغبات الشخصية. سواء أكان المطلوب شيكولاته مطبوع عليها صورة أو شكل ما أو تورتات بمذاق خاص أو تورتات زفاف أو أعياد ميلاد فكل شيء ممكن. فما أحلى الحياة، وما أمتع الرفاهية.



Fotos: Michael Forstner



Pure luxury Mäser-Luksch

Their very appearance signalises the passion with which they were made: the delightful, brightly coloured luxury cakes with edible flowers, gold latticework and delicate fruits are made by hand with the utmost care.

ADDRESS

MÄSER-LUKSCH
CONDITOREI, CONFISERIE, CAFÉ

Theatinerstraße 32
80333 Munich

Phone +49(0)89.24292597
Email: info@maeser-luksch.de
www.maeser-luksch.de

There are shop windows where passers-by simply stop and gaze at the desirable objects inside, even though they present neither sparkling jewels nor expensive labels. In this case they are a sort of exhibition stand for the finest cakes: beautifully made, in every imaginable colour, with a delicate icing of agar agar; lavishly topped with fresh fruits, golden latticework or edible flowers. Inside the shop the full extent of the pâtissier's art is revealed: finest mousse with poppy seeds or chocolate or banana flavour; lavender honey; choco meringue. The imagination of the two pâtissiers, Ralf Mäser and Sonja Mäser-Luksch, knows no bounds.

Their recently opened business is one of the top confectioner's shops in Munich. Customers from all over the world have long started beating a path to revel in the wonderful world of gâteaux, cakes and hand-made chocolates, all manufactured from only the finest ingredients.

This summer the legendary range of cakes and chocolates will be expanded to include another speciality: home-made ice cream, including no fewer than three sorts of chocolate ice cream. Like all the other products of this sweet success story it will be produced in their own kitchens. The team is not only passionately committed to its work; they are also flexible, so Mäser-Luksch also can produce items according to special requirements. Whether you want individual chocolates with special labels, cakes with a particular flavour or a wedding or a birthday cake – everything is possible. The pleasures of life can be so sweet. And luxury can be so simple.