Wir wünschen viel Erfolg !
HERZ ELEKTRO
Tel. 08382/964496 | Lindau/B. - Köchlinstraße 50 | www.elektro-herz.net
... mit Herz bei der Arbeit.

WANNER & SCHEICH PartGmbB
FACHANWALTSKANZLEI
Recht • Wirtschaft • Steuern
Wir wünschen Paulo Lopes und seinem Team einen guten Start und viel Erfolg!
Karl Wanner
Rechtsanwalt
Fachanwalt für Steuerrecht
Lindau: 08382 277598-0
Leuchtenbergweg 2 A
www.ra-wanner.com

Herzlichen Glückwunsch!
Zur Neueröffnung.
WINTERHALTER.DE
winterhalter

Mediterrane Küche über den

Neueröffnung Im myos-Turm haben Ristorante & Rooftopbar eröffnet

Hier gibt's nicht nur eine technische Revolution, sondern auch die erste Rooftopbar Lindaus mit Aussicht auf See und Berge, mediterrane Küche und echte neapolitanische Pizza: im Ristorante Grissini im myos-Turm. Das hat seit Mitte September geöffnet. Damit die schöne Außenterrasse des Restaurants und die Rooftopbar unter freiem Himmel auch in der kalten Jahreszeit genutzt werden können, hat der Pächter des Grissini, Paulo Lopes, schon ein paar tolle Ideen entwickelt.

Seit Jahren ein eingespieltes Gastro-Team: Grissini-Pächter Paulo Lopes mit seiner Frau Johanna (re.) sowie Küchenchef Robert und Schwiegermutter Petra. Und der Nachwuchs steht auch schon in den Startlöchern. BZ-Fotos: HGF (1); Lopes (1)

Paulo Lopes ist von Haus aus Portugiese und stammt aus einer waschechten Gastro-Familie. Alles, was er nicht tun wollte, war in die Fußstapfen seiner Eltern zu treten. Er sprach fünf Sprachen fließend und fand, er passt viel besser in die Tourismusbranche als in ein Restaurant. Deshalb ging er zum Studieren nach Paris und lernte am Goethe-Institut in Frankfurt/Main seine sechste Fremdsprache: Deutsch.

Erste berufliche Stationen führten ihn in die Luxus-Grand-Hotels Excelsior Hotel Ernst am Dom in Köln und in den Nassauer Hof in Wiesbaden, wo er seine kaufmännische Ausbildung im Hotelwesen abschloss. Und dann schlug das Leben bzw. die Liebe zu. Die führte ihn an den Bodensee, direkt ins Golfhotel Weißensberg. Seitdem ist Paulo Lopes mit Leib und Seele Gastronom. Er hat in verschiedenen Häusern gearbeitet und hat lange die legendäre Großraumdiskothek „ZirKUSS" (formals „Zungenkuss") in Friedrichshafen betrieben. Mit der Geburt seiner Kinder hat er sich vom gastronomischen Nachtleben verabschiedet. Zuletzt war er für sechs Saisons der Pächter des Clubrestaurants im Golfclub Bad Schachen.

Als er merkte, dass er neue Herausforderungen braucht, wurden sich myos-Hausherr Patrick Meier von der bpm GmbH und Paulo Lopes schnell einig. Die Liebe zu Italien und zu mediterraner Küche verbindet die beiden. Der eine hatte eine tolle neue Location, der andere die gastronomische Expertise, diesem einzigartigen Ort auch mit einem passenden kulinarischen Konzept Rechnung tragen zu können.

Im September 2026 hat im myos-Turm in Lindau das „Grissini" eröffnet. Paulo Lopes führt das Ristorante mit Rooftopbar als Familienbetrieb. Während er als Gastgeber fungiert und sein Service-Team tatkräftig unterstützt, kümmert sich seine Frau Johanna um das Backoffice.

(Fortsetzung nächste Seite)

Der Pizzaiolo im „Grissini" darf mit einem ganz besonderen Ofen arbeiten. Die Associazione Verace Pizza Napoletana, die Hüterin der echten neapolitanischen Pizza, hat die handgearbeiteten Kuppelöfen des Traditionsunternehmens Izzo Forni aus Neapel als weltweit erste Elektroöfen offiziell zertifiziert. Sie backen die Pizza in nur 60 Sekunden bei bis zu 500 °C und erzielen dabei dieselben Ergebnisse wie ein klassischer, mit Holz befeuerter Steinofen, jedoch komplett ohne Rauch, Holz oder Abgasprobleme. Auch die Pizza selbst muss strenge Anforderungen erfüllen, um eine echte neapolitanische Pizza zu sein.

Grissini – Ristorante & Rooftopbar
im myos-Turm
Ludwig-Kick-Straße 66
88131 Lindau (B)

Montag bis Samstag durchgehend ab 11 Uhr geöffnet.
Warme Küche:
11.30 bis 14.30 Uhr und
17 bis 21.45 Uhr
Tägl. wechselndes Tagesgericht zum Sonderpreis inkl. kleinem Softgetränk und Espresso:
Montag bis Freitag zwischen 11.30 und 14.30 Uhr
Nachmittags werden Kaffee und Kuchen aus eigener Herstellung angeboten.

Online-Reservierung empfohlen:
www.grissiniristorante.de

Das Restaurant ist barrierefrei über einen Aufzug erreichbar, die Rooftopbar nur über eine Treppe.

Tiefgarage mit 2 Stunden kostenlosem Parken für Gäste.

www.grissiniristorante.de

Anzeigen

INSELBRAUEREI LINDAU
LINDAUER HELL
Auf einen guten Start im Grissini!
Wir gratulieren herzlich der bpm zu dem gelungenen Restaurant und freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Paulo Lopes.
INSELBRAUEREI LINDAU

Dächern von Lindau

Winterspecials Glas-Iglus auf der Terrasse – Glühweinhütte mit Aussicht

Fortsetzung:

Schwiegermutter Petra unterstützt das Küchenteam. Das wiederum wird von Küchenchef Robert geleitet, mit dem Paulo eine langjährige Zusammenarbeit verbindet. Inzwischen konnte sich das achtköpfige Grissini-Team einarbeiten, hat Abläufe optimiert und konnte auch dem Online-Buchungssystem beibringen, dass ein überbuchtes Restaurant weder für die Gäste noch für das Personal eine gute Situation darstellt. Der teils holprige Start ist Geschichte, was man nun auch in den vielen guten Bewertungen für das „Grissini“ im Internet und auf Social Media Kanälen lesen kann.

Paulo und sein Team erhalten auch direkt sehr gute Rückmeldungen von ihren Gästen. Die loben das Ambiente, atemberaubende Sonnenuntergänge in der Rooftopbar, die Weinauswahl und das Essen. „Unsere Fischgerichte gehen sensationell gut“, freut sich der Inhaber. Aber auch die Pasta-Bowl, die auf Wunsch in einer Schüssel aus Pizzateig serviert wird, und die echte neapolitanische Pizza, die der Pizzaiolo im „Grissini“ zaubert, sorgen für Begeisterung.

Dabei darf der Pizzabäcker mit einer echten technischen Revolution arbeiten: einem elektrischen Pizzaofen, der als weltweit erster von der Hüterin der echten neapolitanischen Pizzakunst, die als UNESCO-Weltkulturerbe anerkannt ist, zertifiziert wurde. Ein kulinarisch verantwortungsvoller und sehr heißer Job, denn die Pizza backt nur rund 60 Sekunden bei knapp 500 Grad Celsius in dem hochmodernen Kuppelofen. Damit das Ergebnis genau so perfekt wird wie aus einem traditionellen holzbefeuerten Steinofen, hat Chef Paulo seinem Pizzabäcker und dessen Helfern eine einwöchige Masterschulung von Fachmann Fabio aus Neapel gegönnt.

Um die großzügige Restaurantterrasse auch in der kalten Jahreszeit nutzen zu können, sollen dort voraussichtlich ab Ende November/Anfang Dezember Sitzplätze in beheizten und schön dekorierten Glas-Iglus buchbar sein (für 4 oder 8 Pers. und mit Mindestverzehr). *HGF*

Die Rooftopbar ist im Sommer ein chilliger Platz, um einen Drink, die Aussicht und vielleicht den Sonnenuntergang zu genießen. Wenn Paulo eine hübsche, urige Holzhütte auftreiben kann, dann könnte die als Glühweinhütte dienen und an schönen Wintertagen (freitags und samstags) auf die Aussichtsterrasse im 3. OG im myos-Turm einladen. BZ-Foto: HGF

EXPERTEN-TIPP

Aufklärung und Finanzbildung

„Geldanlagen verkauft man mit Gier, Versicherungen verkauft man mit Angst!“ Das galt vor 30 Jahren, als ich mit der Arbeit in der Finanzbranche angefangen habe. Regelrechte Informations-Tsunamis in Internet und Medien befeuern ständig Angst und Gier bei der Geldanlage. Doch je größer die Angst, Gier, Krise usw. – desto größer die Verunsicherung.

Doch Fehlentscheidungen bei der Geldanlage können den Wohlstand kosten und oft auch das Lebensglück. Um Verbraucher vor den größten Fehlern bei der Geldanlage zu bewahren, stelle ich mein Wissen und meine Erfahrung als unabhängige Honorar-Anlageberaterin und freie Sachverständige für Kapitalanlagen für Kurse zum Thema Geld an bayrischen Volkshochschulen zur Verfügung, an der VHS Memmingen zum Beispiel schon seit 1999. Denn objektive Aufklärung und echte Finanzbildung über Chancen, Risiken und Kosten für Finanzprodukte ist wichtiger denn je.

Am 26. und am 29. Oktober 2026 hat auch die Volkshochschule Lindau zwei meiner Kurse im Programm.

Am Montag, 26. Oktober, lautet das Thema: „Wohin mit dem Geld?“ Teilnehmer erhalten einen Überblick und Orientierung über die gängigsten Anlageklassen und Finanzprodukte. Sie lernen die Chancen und Risiken von Fonds, ETFs, Aktien, festverzinslichen Wertpapieren (Anleihen), Garantie-Produkten, Lebens- oder Rentenversicherungen, Vermögensverwaltungen, Zertifikaten, Kryptowährungen, Edelmetallen und Immobilien kennen. Der Kurs behandelt außerdem, warum Vermögenswerte trotz guter Zinsen langfristig durch Inflation, Kosten, Steuern und Wirtschaftskrisen bedroht sind und welche Zusammenhänge zwischen Zinspolitik, Inflation und Wirtschaft bestehen.

Am Donnerstag, 29. Oktober, steht der Kurs unter dem Thema: „Aktien: warum, wann, welche, wie?“ Denn damit Aktien kein Glücksspiel werden, braucht es: Aufklärung, Strategie, Geduld, die richtige Auswahl der Aktien, die Bewertung der Sicherheit anhand von Kurs-/Gewinn-Verhältnis und die richtige Gewichtung nach Ländern, Themen und Branchen in einer möglichst breiten Streuung. Entscheidend für den Anlageerfolg sind neben der richtigen Diversifikation ganz erheblich auch die Kosten. Nur wenn alles stimmt, hat man einen langfristigen Vermögenszuwachs. *MKW*

Wer sich für diese Kurse interessiert, die jeweils von 18 bis 20.30 Uhr im vhs-Gebäude auf der Lindauer Insel stattfinden, kann sich auf der Homepage der VHS Lindau (für den 26.10. unter der Kursnr.: 262V305 und für den 29.10. unter der Kursnr.: 262V300) anmelden.

unabhängige Freie Sachverständige für Kapitalanlagen und Altersvorsorge, Finanzfachwirtin, Honorarberaterin

Manuela Klüber-Wiedemann

Ruhestandsplaner Bodensee GmbH & Co. KG
Schneehalde 52a
88131 Lindau (B)
Tel.: 0 83 82/5 04 39 63

www.ruhestandsplaner-bodensee.de

Anzeigen

Bis 2. November bei unserer

Schlachtpartie

Köstlichkeiten von der Metzgerei Fetz aus dem Bregenzerwald genießen!

Mittag & Abend geöffnet
Dienstag & Mittwoch sind Ruhetage

Reservierung unter 0043 5574 44 222

Brauereigasthof
REINER

A-6911 Lochau | Hofriedenstraße 1 | www.reiner-lochau.at