TIPPS & TRENDS IN LAATZEN

Döring – der Brillenmacher

Optiker im Ärztehaus bietet individuellen und mobilen Service plus faire Preise

Döring – der Brillenmacher ist seit 1986 die richtige Adresse in Laatzen-Mitte, wenn es um gutes Sehen und Aussehen geht. Seit nunmehr fast 40 Jahren bietet der Optiker hier, an der Albert-Schweitzer-Straße 1 (Telefon (0511) 82 22 08) Brillen, Brillengläser und Kontaktlinsen in hervorragender Qualität zum Spitzenpreis.

Seit fast 40 Jahren in Laatzen spezialisiert auf gutes Sehen und Aussehen: Döring – der Brillenmacher.

„Denn gutes Sehen muss nicht teuer sein", betont der Optiker und Inhaber Oliver Kaisler. Gemeinsam mit seinem aus der Optikerin Annika Dierschke und dem Optiker Stefan Melke bestehenden Team verbindet er guten Service mit modernster Technik. Dazu gehört der extra Untersuchungsraum ebenso, wie ein Tageslichtraum zur hochpräzisen Bestimmung der Sehstärke. Nicht zu vergessen: die hauseigene Werkstatt, in der Brillengläser innerhalb kürzester Zeit endgefertigt werden.

Wer sich nicht gleich für ein neues Brillengestell entscheiden möchte, kann bis zu sechs Brillenfassungen zum Ausprobieren mit nach Hause nehmen und dort ganz in Ruhe seine Wahl treffen. „Wir verfügen über ein Sortiment von rund 1000 Brillen- und Sonnenbrillenfassungen", verweist Oliver Kaisler auf sein für ein Einzelunternehmen breitgefächertes Angebotsspektrum. Dazu gehören inzwischen die gefragten - da nachhaltigen - Holz-Brillengestelle von Woodfellas ebenso, wie extra für Allergiker aus Titan gefertigte Modelle und sportliches aus Italien, von Minadi.

> „Wir verfügen über ein Sortiment von rund 1000 Brillen- und Sonnenbrillenfassungen.
>
> **Oliver Kaisler,**
> Inhaber

Nimmt sich viel Zeit zur individuellen Beratung: das Brillenmacher-Team mit (von links) den Optikern Oliver Kaisler, Annika Dierschke und Stefan Melke.

Bei Kunden mit eingeschränkter Mobilität machen die Brillenmacher sogar Hausbesuche. Dank ihrer mobilen Ausstattung können sie alle erforderlichen Untersuchungen auch beim Kunden daheim oder sogar in Pflegeheimen durchführen.

Für Tätigkeiten am Computer bieten die Brillenmacher außerdem eine große Auswahl an Arbeitsplatzbrillen, die speziell auf den erweiterten Nahbereich abgestimmt sind und so eine scharfe Sicht auf den Bildschirm ermöglichen. Nach Terminvergabe sind montags bis Samstag zudem Augenglas-Bestimmungen möglich.

Abgerundet wird das vielfältige Sortiment durch das Angebot von Kontaktlinsen, mitsamt umfangreichem Service dazu, und durch Sonnenbrillen bekannter Marken zu fairen Preisen.

„Im Mittelpunkt steht für unser Team jedoch stets die bestmögliche Beratung für jeden unserer Kunden. Dazu nehmen wir uns Zeit und gehen dabei auf die individuellen Brillen-Wünsche und Seh-Bedürfnisse ein", sieht Oliver Kaisler darin auch einen Grund für seinen von Barstedt über Pattensen bis nach Hannover reichenden Stammkundenkreis aus allen Altersklassen.

Öffnungszeiten:
Mo., Di., Do. und Fr.: 8.30 bis 18 Uhr,
Mi. u. Sa.: 8.30 bis 13 Uhr
Döring – der Brillenmacher
Inhaber Oliver Kaisler
Albert-Schweitzer-Straße 1
30880 Laatzen
Telefon (0511) 82 22 08
www.derbrillenmacher-laatzen.de
mail@derbrillenmacher-laatzen.de

ST. JOHANNIS APOTHEKE LAATZEN
PERSÖNLICH. KOMPETENT. NAH.
Unsere Leistungen für Ihre Gesundheit:
✅ Fachberatung & Naturheilkunde
✅ Kosmetik & Pflegeberatung (Dr. Grandel, CeraVe, Uriage, Physiogel...)
✅ Gesundheits-Checks (Vitamin D, HbA1c- Wert, Venen)
✅ Mehrsprachig (Deutsch, Englisch, Russisch, Arabisch, Polnisch)
✅ Rezeptservice & Botendienst 2x täglich
Pettenkoferstraße 2, 30880 Laatzen || 0511 - 69 17 69
Mo - Fr: 08:00 - 19:30 Uhr, Sa: 09:00 - 18:00 Uhr
Vorteile unserer Kundenkarte:
KK-Rabatt auf Sicht- und Freiwahl
Datenschutz garantiert
Individuell abgestimmte Beratung
Mehr Arzneimittelsicherheit
Kosmetik-Beratung vom Profi? Jetzt vorbeikommen & testen. Für eine strahlend schöne, gesunde Haut!
20314001_000125

DIE HERBSTKOLLEKTION IST DA
Ein Brillengestell von Carrera vereint sportliches Design, höchste Funktionalität und hochwertige Verarbeitung.
Carrera Brillen ziehen die Blicke auf sich – nicht nur in der Sportarena oder auf dem roten Teppich, sondern ebenso im Büro oder beim Einkaufen. Ihre Carrera Brille finden Sie hier bei uns.
JETZT NEU BEI UNS
döring der brillenmacher
Inh.: Oliver Kaisler
Albert-Schweitzer-Str. 1 | 30880 Laatzen
Telefon: 0511 / 82 22 08
www.derbrillenmacher-laatzen.de
13900001_000125

„Liebling, wir haben die Heizung geschrumpft!"
Neue Kunststofffenster vermeiden Wärmeverluste und senken dauerhaft Ihre Heizkosten und CO_2-Emissionen.
robering®
FENSTER-PROFILE MIT SYSTEM
5 Sterne Service
Fenster · Haustüren
Wintergärten
Rollläden · Markisen
Malerarbeiten
Hamburger Str. 2 · 30880 Laatzen-Rethen
Service-Telefon: (0 51 02) 93 58-0
E-Mail: robering@robering.com
www.robering.com
31696301_000124

Flammkuchen de luxe – mit Senfcreme, Birne und Gorgonzola

Foto: Doreen Hassek/hauptstadtkueche.blogspot.com/dpa-mag

Können Sie Flammkuchen auch nicht widerstehen? Gerade jetzt im Herbst, wenn möglich, mit einem Gläschen Federweißer dazu - einfach perfekt. Dabei muss es ja auch nicht immer der Klassische sein, mit Zwiebeln und Speck. Wie wäre es mit einer neuen Kombination aus süßen und herzhaften Zutaten mit einer leichten Senfnote? Das Ganze wird getoppt von einem Weichkäse mit Blauschimmel, oder wer es kräftiger mag, mit Gorgonzola. Vor allem, wenn man ein schnelles Abendessen auf den Tisch zaubern will, dann kauft man einfach einen fertigen Teig aus dem Kühlregal. Ich halte ihn für perfekt. Einfach belegen und schon 10 Minuten später kann gegessen werden. Klingt entspannt? Ist es auch! Probieren Sie es gerne aus.

Zutaten

für 4 Portionen

- **1 Packung mit vier frischen Flammenkuchenböden á 85 g oder eine Rolle für ein Blech á 340 g**
- **2 Birnen**
- **4 Feigen**
- **150 g Weichkäse mit Blauschimmel oder Gorgonzola**
- **1 Becher Crème fraîche**
- **4 EL Senf**
- **Thymian**
- **Pfeffer, frisch gemahlen**
- **Salz**
- **1 TL Knoblauchpulver**

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Crème fraîche mit dem Senf verrühren und mit Salz Pfeffer und dem Knoblauchpulver abschmecken und zu gleichen Teilen auf die Böden streichen.

Das Kerngehäuse der Birne entfernen und anschließend die Birne und den Blauschimmelkäse in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls gleichmäßig auf den Böden verteilen und für acht Minuten in den Ofen schieben. In der Zwischenzeit die Feigen in schmale Spalten schneiden und den Flammenkuchen damit belegen, sobald er aus dem Ofen ist. Eine gute Portion Pfeffer frisch darüber mahlen und mit Thymian bestreuen. Und schon ist dieser köstliche Flammenkuchen fertig.

Mehr Rezepte unter https://hauptstadtkueche.blogspot.com/