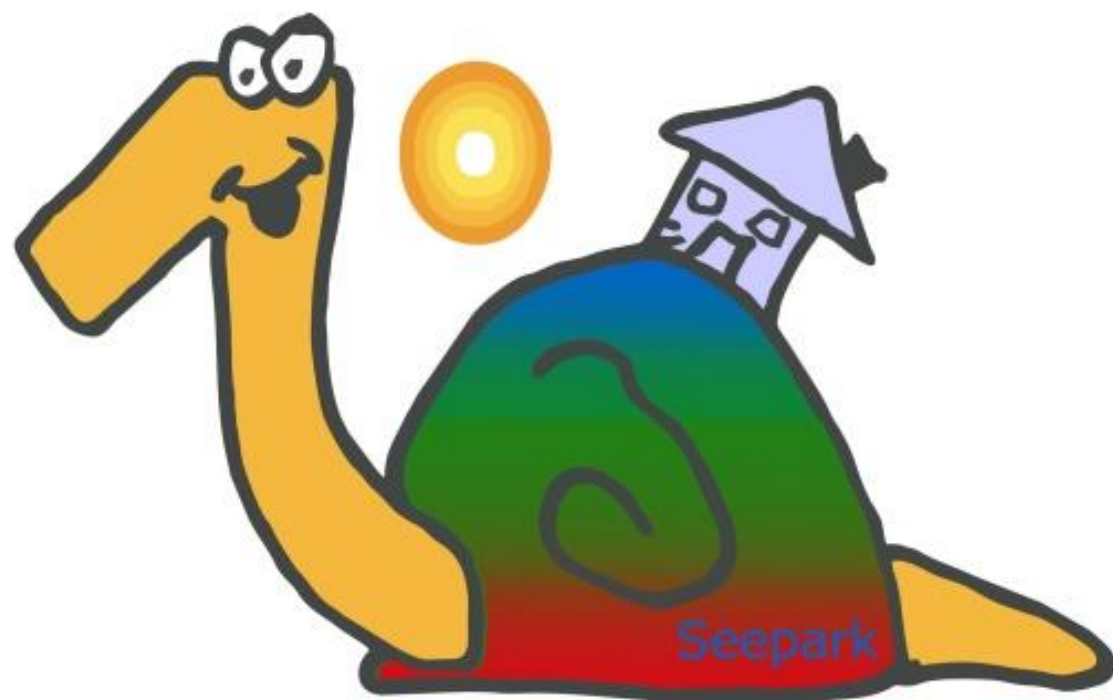


es gibt Menschen, die kriegen das Glück nie zu greifen. Die haben schlechte Laune, wenn alle anderen gut drauf sind. Nächstenliebe? Pah, die gibt's da nicht! Stattdessen sind sie mit Mr. Migräne und Dr. Selbstmitleid befreundet...gefangen im Alltag.

Mir geht das nicht so. Auch wenn ich traurig bin, dass die Sommersaison und damit Du, lieber Seepark-Besucher jetzt nicht mehr bei mir bist, swinge ich jeden Morgen mit einem anderen Ohrwurm des Tages unter der Dusche. Heute läuft „Take on me“. Meistens tanzt der dann auch bei meinen Lieben um mich herum bis zum späten Abend im Ohr. Den Gute-Laune-Move tanze ich dann beim gemütlichen Beisammensein mit Freunden. Den Grummelernst lade ich aber prinzipiell erst mal aus.

Ja zugegeben: DIE Traumfrau aus dem Bilderbuch bin ich nicht. Wenn ich meine Tage habe, bin ich schon manchmal zickig. Und 90-60-90 ? Nein, das gibt's nicht bei mir. Dafür gibt's aber eine Menge zu erleben. Denn in unserem Lieblingsferienpark flaniere ich im Takt spektakulärer Ausflüge durch das Leipziger Neuseenland mit Dir zu heißer Kaminfeuerromantik.

Also schau doch mal wieder vorbei! Denn ich bin auch in der kuscheligen Jahreszeit hier, um mit Dir eine tolle Zeit im Seepark Auenhain zu verbringen.



Inhalt:

Wellnesshaus Seestern	1
Kabarett boccaccio	2
Gericht des Monats	2
Was ist los im Neuseenland	3
Kulturelle Höhepunkte in Leipzig	3
Konzerthöhepunkte in Leipzig	3
Lieber Seepark – Besucher	4

Wellnesshaus Seestern

Bei uns ist immer das richtige Wetter...AUCH im Herbst. Wenn es stürmt, friert und aus allen Gießkannen herzerreißend regnet, zeigen wir den lieben Herrgott ganz frech und ungewohnt vulgär den mittleren Teil unseres Handrückens und bereiten eine wohlig warme Atmosphäre in unserem Wellnesshaus „Seestern“.

In Vorbereitung auf diese anstehende, hüllenlose Schweißkultur haben unsere lieben Haustechniker übrigens, für den richtigen Bodenstand auf der Terrasse unserer Sauna, eine neue Friese verlegt. Das sieht jetzt nicht nur toll aus, gleichzeitig sorgt das auch für einen entspannten Ausblick über den schönen anliegenden Markkleeberger See.

Übrigens: Mit einem Besuch in unserem „Seestern“ bereinigen Sie nicht nur Ihre Seele von tristen Alltag und grauen Sorgen. Mit regelmäßigen Saunabesuchen stärken Sie das Immunsystem, einschließlich des Herz-Kreislaufsystems und beugen so der drohenden Herbsterkältung frühzeitig vor.

Empfehlungen des Monats:

- It's Bison – Time im Restaurant Seeperle
- Abdampfen – Saisonabschluss im Modellbaupark Auenhain
- Halloween Spektakel im Abenteuerreich Belantis



Restaurant Seeperle

So - Do 12.00 – 21.00 Uhr
Fr - Sa 12.00 – 22.00 Uhr

Warme Küche täglich von 12.00 – 20.30 Uhr

Tel.: (+49)(0)34297 – 98 68 888

Öffnungszeiten Winter 2017/2018



* Rezeption (gültig ab 06. November 2017)

Montag bis Sonntag von 07.00 bis 21.00 Uhr

* Restaurant Seeperle (gültig ab 06. November 2017)

Frühstück von 08.00 bis 10.30 Uhr (an allen Adventssonntagen und Weihnachtsfeiertagen Frühstück nur bis 10.00 Uhr)

Montag und Dienstag geschlossen
Mittwoch und Donnerstag von 12.00 bis 20.00 Uhr (Küchenschluss 19.30 Uhr*)
Freitag bis Sonntag von 12.00 bis 21.00 Uhr (Küchenschluss 20.30 Uhr*)

*) Die Bestellung von Speisen ist täglich bis 15 Minuten vor Küchenschluss möglich.

* Pool- und Wellnesshaus "Seestern" (gültig ab 01. Oktober 2017)

*** Poolbereich:** (Für externe Besucher des Seepark Auenhain gelten für den Poolbereich die jeweiligen Öffnungszeiten unseres Saunabereiches!)

Montag bis Sonntag von 08.00 bis 21.00 Uhr
außer Mittwoch und Samstag von 14.00 bis 21.00 Uhr

* Saunabereich:

Montag geschlossen
Dienstag von 10.00 bis 14.00 Uhr
Mittwoch von 14.00 bis 18.00 Uhr
Donnerstag von 16.00 bis 21.00 Uhr
Freitag & Samstag von 16.00 bis 20.00 Uhr
Sonntag von 16.00 bis 21.00 Uhr

* Massage- und Kosmetikbereich „Vital am See“:

Montag & Samstag nach Vereinbarung
Dienstag bis Freitag von 10.00 bis 15.00 Uhr
Sonntags geschlossen
weitere Termine nach Vereinbarung jederzeit möglich.

* Friseur „Salon am See“:

Montag & Samstag nach Vereinbarung
Dienstag bis Freitag von 10.00 bis 15.00 Uhr
Sonntags geschlossen
weitere Termine nach Vereinbarung jederzeit möglich.

* Kinder- und Spielhaus "Seepferdchen" (gültig ab 06. November 2017)

(nur für Urlaubsgäste des Seepark Auenhain)

Dienstag bis Samstag von 09.00 bis 16.00 Uhr
Montag und Sonntag geschlossen

03.11. '17 20.00
Freitag Uhr
 29.90€ inkl. Begrüßungscocktail & Abendessen
 Einlass & Abendessen: ab 18Uhr

17.11. '17 20.00
Freitag Uhr
 29.90€ inkl. Begrüßungscocktail & Abendessen
 Einlass & Abendessen: ab 18Uhr

Kulinarisch-satirischer Herbst im "Seepark Auenhain"
Reservierung/Buchung & Vorverkauf!
 Seepark Auenhain
 Am Feriendorf 2, 04416 Markkleeberg
Tel.: 034297 98680
 oder unter:
www.seepark-auenhain.de



- 06.10. – 08.10. **Jagd & Angeln 2017** Agra-Park Markkleeberg
- 07.10. **18. Sparkassen Leipziger Südraum – Marathon** am Störthaler- und Markkleeberger See
- 13.10. **It's Bison Time**, All – You – Can – Eat – Buffet im Restaurant Seeperle, 17.30 – 20.30 Uhr
- 13.10. – 15.10. **204. Jahrestag der Völkerschlacht 1813 bei Leipzig** Verschiedene Veranstaltungsorte
- 14.10. **Auenhain – Cup 2017**, Segelregatta am Markkleeberger See
- 28.10. – 31.10. **Abdampfen**, Saisonabschluss im Modellbaupark Auenhain



Kulturelle Höhepunkte in Leipzig

- 03.10. **Katrin Troendle & Bert Callenbach** Revue im Krystallpalast Varieté Leipzig, 20.00 Uhr
- 09.10. **Lichterfest**, Augustusplatz
- 13.10. **Goldene Henne**, Leipziger Messegelände
- 15.10. – 22.10. **Lachmesse 2017**, versch. Veranstaltungsorte in Leipzig
- 20.10. – 22.10. **Designers Open 2017**, Kongresshalle im Zoo Leipzig
- 21.10. **Tanz – Weltmeisterschaft 2017**, Leipziger Messegelände
- 28.10. – 31.10. **Halloween**, im Abenteuerreich BELANTIS
- 28.10. **Internationaler Renntag**, Galopprennbahn Scheibenholtz
- 31.10. **Halloween**, Zoo Leipzig

Wussten Sie schon,...

..., dass wir jetzt auch eine echte Dschinni im Seepark haben? Für den unwissenden unter Ihnen, lieber Leser, dem gerade verwirrend viele Fragezeichen über der Stirn umhersirren: Einen Dschinni kennen Sie aus dem Märchen Aladdin aus schon längst vergangenen Kindertagen. Das war der Geist, der nach dem Reiben an der Wunderlampe seine Wünsche-Bar eröffnete.

UNSERE Dschinni hat keine Lampe - Sie hat ein Fahrrad. UNSERE Dschinni kann auch nicht zaubern - aber sie erfüllt fantasievolle Wünsche unserer kleinsten Gäste. Ach ja UNSERE Dschinni ist eine Sie: Sie ist das neueste Mitglied unserer Seepark-Familie im Kinderspielhaus „Seepferdchen“. Sabine verwandelt sich seit ungefähr vier Wochen in die tollsten Wesen. Mal ist sie eine mutige Heldin, die allen eine abenteuerliche Geschichte vorliest, mal ist sie eine Erfinderin und bastelt die tollsten Sachen. Manchmal ist Sie sogar Puppenmutter, Rennfahrerin und Zoologin gleichzeitig. Meistens ist Sie aber auch nur unsere liebe Sabine, mit der wir uns sicher sind, dass wir noch viel Spaß zusammen haben werden.

Schön, dass du jetzt bei uns bist Sabine!

Konzerthöhepunkte in Leipzig

- 02.10. **Stereoact**, Haus Auensee, 20.00 Uhr
- 06.10. **Clueso – Tour 2017**, Haus Auensee, 20.00 Uhr
- 07.10. **Die große Johann Strauss Gala**, Gewandhaus Leipzig
- 07.10. **Eisbrecher**, Haus Auensee, 20.00 Uhr
- 12.10. – 21.10. **41. Leipziger Jazztage**, versch. Veranstaltungsorte
- 14.10. **Enissa Amani**, Comedy im Kupfersaal Leipzig, 20.00 Uhr
- 19.10. **James Blunt**, Arena Leipzig, 20.00 Uhr
- 21.10. **Yakari** - Arena Leipzig, 16.00 Uhr
- 22.10. **Schiller „Klangwelten - Live“**, Gewandhaus Leipzig, 20.00 Uhr
- 25.10. - 29.10. **Cirque du Soleil**, Arena Leipzig

Gericht des Monats

Für den Herbst mal was Deftiges:

Schmorbraten vom Jungen Rind.

- Sie benötigen:** 1 kg Rinderbraten von der Hüfte
 (Für 4 Personen) 200 g Gemüswürfel (Zwiebel, Karotte, Sellerie)
 2 EL Tomatenmark
 0,3 L Rotwein
 1 L Kalbsfond
 Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Piment
 Öl zum Braten

So geht's:

- Rindfleisch würzen und in heißer Pfanne rundum gut anbraten
- anschließend das Fleisch herausnehmen
- die Gemüswürfel, Lorbeer und Piment in die Pfanne geben und anrösten
- Tomatenmark zugeben und mit rösten, bis es eine dunkle Farbe annimmt
- mit Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen
- danach mit dem Kalbsfond aufgießen und aufkochen, Fleisch zugeben und weich schmoren
- das Fleisch herausnehmen und die Soße, wenn nötig, mit Stärkemehl binden und passieren
- Fleisch tranchieren und anrichten, mit der Soße übergießen, Fertig!

Unser Tipp: Mit Gemüse und Kartoffelpüree servieren!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!