



Dr. Boris Sonnenberg

Ein gesundes und strahlendes Lachen – dafür sorgt der Stuttgarter Fachzahnarzt **Dr. Boris Sonnenberg**. Seit fast 15 Jahren behandelt der erfahrene Spezialist für Kieferorthopädie gemeinsam mit seiner Gattin, Dr. Cornelia Sonnenberg, und weiteren Kollegen seine Patienten ganzheitlich und individuell mit neuester Technologie in entspannter Atmosphäre. Mit vielen Universitäten arbeitet der Experte an der Invisaligntherapie, einer unsichtbaren, digitalen und CAD-unterstützten kieferorthopädischen Behandlung. Der leidenschaftliche Sportler mit den Hobbys Rennradfahren, Mountainbike, Eishockey und Kitesurfen hält als Clinical Speaker international Vorträge und lehrt als Prof. invitado die Alignerorthodontie an der Universität Sevilla. Entspannung holt sich Dr. Sonnenberg, der in Tübingen studiert und promoviert hat und mehrfach auf der FOCUS-Ärzteliste als Top-Mediziner genannt wurde, abends als Songwriter und Sänger mit Eigenkompositionen am Klavier, Saxophon und an der Gitarre. Am wichtigsten sind ihm allerdings seine Familie und die Kinder.

 *A healthy and sunny smile, that's what Stuttgart dental specialist Dr. Boris Sonnenberg wants for you. As a clinical speaker, the passionate sportsman, whose hobbies include competitive cycling, mountain biking, ice hockey and kite surfing, give talks in many countries and as »Prof. invitado« teaches aligner orthodontics at the University of Seville. However, the most important part of his life are his family and children.*



Timo Smolka

Seine Freunde nennen ihn liebevoll »T-Bone«. Denn **Timo Smolka** hat das Grillen zu seinem Beruf und Hobby gemacht. Er verkauft nicht nur hochwertige Gas- und Holzkohle-Grillgeräte, sondern bruzzelt auch mehrmals in der Woche selbst Steaks, Würste, Fisch und Gemüse. Fachmännisch, wie der bald 40-Jährige betont. Kochen könne man lernen, zum Grillen werde man geboren, sagt der Grill-Referent und Shop-Manager, der einst in Nashville/Tennessee seine Liebe zum Barbecue entdeckte. Alufolie und -schalen, mariniertes Fleisch oder Gepökeltes kommen bei dem Genießer (»man lebt nur einmal«) nicht auf den Rost. Dafür Pulled Pork, T-Bone-Steak, Spareribs, Flank Steaks, Dry Aged Beef oder Beef Brisket, die Königsdisziplin des Niedrigtemperatur-Grillens, wofür systematisches Brennen der Holzkohle notwendig ist, da es bis zu 20 Stunden dauern kann. Hektik sei Gift beim Grillen, es müsse relaxed zugehen, sagt Timo Smolka, der auch Whisky, Zigarren und guten Wein mag, wenngleich er Bier als idealen Begleiter zum Grillgut empfiehlt.

 *He not only sells high-quality gas and charcoal grills – you can also find him at his own barbecue several times a week. Expertly, the soon-to-be 40-year-old emphasises. Pulled pork, T-bone steaks, spare ribs, flank steaks, dry aged beef or beef brisket find a place on his grill. Timo Smolka also loves whisky, cigars and good wine, but is happy to recommend beer as the perfect accompaniment to grilled food.*