



HERZLICH WILLKOMMEN!

SPEISEN & GETRÄNKE

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag
von 11:30 bis 23:00 Uhr

Durchgehend warme Küche:
von 11:45 bis 22:00 Uhr

ROMANTIK-HOTEL & WIRTSHAUS ZUR GLOCKE

Glockenstraße 12
D-54290 Trier

info@romantikhotel-zur-glocke.de
www.romantikhotel-zur-glocke.de

Telefon 0049 (0)651-999 880 0

Fax 0049 (0)651-999 880 19



Besuchen Sie uns auch auf unserer Facebookseite:
WirtshausZurGlocke





UNSERE GLOCKE

Ein Lokal mit langer Tradition und ein
Gebäude mit wechsellvoller Geschichte

Das Traditions-**Wirtshaus „Zur Glocke“** ist in Trier eine Institution. Seit 1803 gastronomisch betrieben, ist es die älteste Gaststätte Triers. „Zur Glocke“ heißt die Gaststätte aber erst seit 1909. Die ersten 103 Jahre hieß das heutige Wirtshaus „Zur wilden Gans“. Darauf verweist heute noch das kunstvoll geschmiedete Schild außen über dem Eingang: dort ist ein Gänsekopf dargestellt, der eine Glocke im Schnabel trägt.

Die Geschichte des Hauses in der Glockenstraße 12 lässt sich allerdings weitaus länger zurückverfolgen. Das denkmalgeschützte Vorderhaus wurde 1567 auf Mauern aus dem 11. Jahrhundert errichtet.

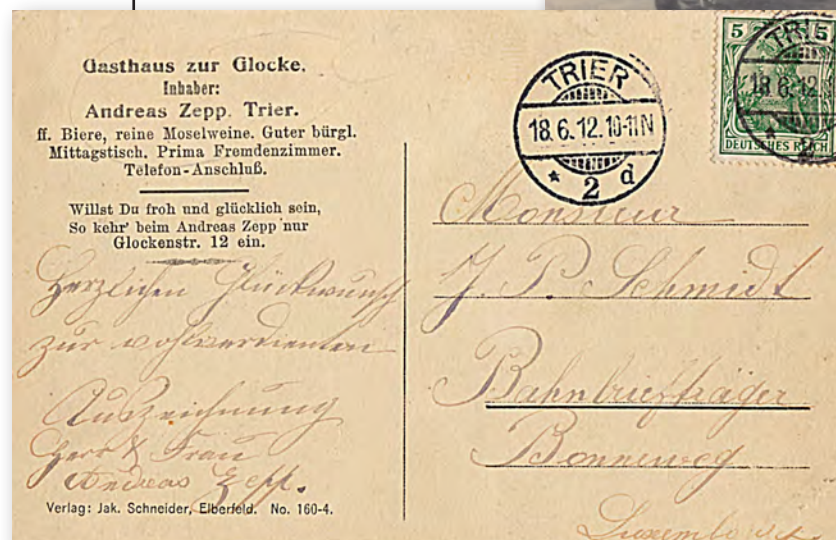


Seit 1803 beherbergt das Gebäude ein Wirtshaus. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde das Gebäude umgestaltet und wechselte mehrfach den Besitzer. Im Jahr 1938 gelang die Familie Berens (deren jüngster Spross Josef Berens war, der legendäre spätere Wirt „Glocken-Jupp“) in den Besitz der Glocke.

Von 2012 bis 2016 wurde die Glocke aufwendig saniert. Auch der, in den 1990er Jahren eingestellte, Hotelbetrieb wurde wieder aufgenommen.

Das Hotel wurde im November 2016 wiedereröffnet und gehört zur Romantik-Hotel-Gruppe. Die Gäste erwarten liebevoll und individuell eingerichtete Hotelzimmer.

Trinken kann ich wie ein Alter,
Bin ja auch Vaters Stammerhalter.

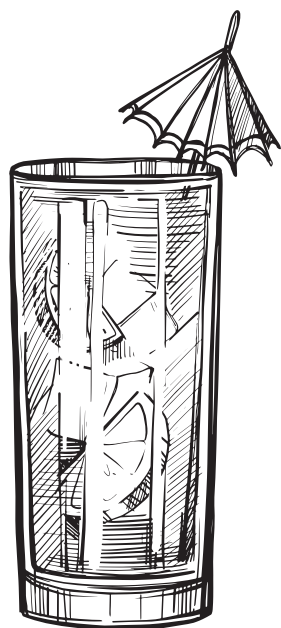




ALKOHOLFREIE APERITIFS



Monin Bitter ¹ mit Soda	4 cl	4,80 €
Monin Bitter ¹ mit Orange	4 cl	5,50 €
Amalfi Virgin ¹²	4 cl	6,90 €



APERITIFS



Martini <i>bianco oder rosso</i> ¹	5 cl	4,50 €
Sherry <i>dry oder medium</i>	5 cl	4,50 €
Portwein <i>rot</i>	5 cl	4,50 €
Ricard	2 cl	4,50 €
Campari-Soda ¹	4 cl	5,90 €
Campari-Orange ¹	4 cl	6,30 €
Campari-Amalfi ^{1/12} <i>mit Bitter Lemon & Grapefruit</i>	4 cl	7,50 €
Glas Elbling-Sekt <i>Weingut Hild, Wincheringen</i>	0,1 l	4,50 €
Glas Riesling-Sekt brut <i>Sektgut St. Laurentius, Leiwen</i>	0,1 l	5,90 €
<i>mit Weinbergspfirsichlikör</i>		6,90 €
Bombay Sapphire Gin ¹² <i>mit Tonic</i>	4 cl	9,50 €
Aperol Spritz ¹		7,50 €
Lillet Wildberry		7,50 €





KALTE VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Quark & Brot

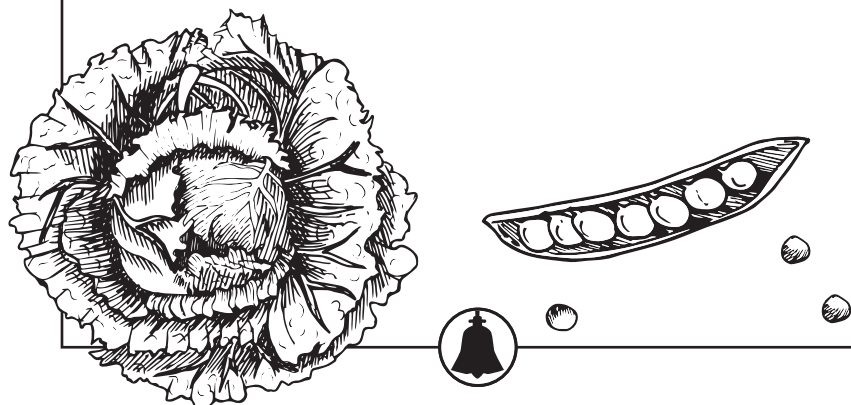
hausgemachter Kräuterquark,
Baguette 6,10 €
vegetarisch

Schmalzschmeer

Bauernbrot mit Griebenschmalz 6,00 €

6 Weinbergschnecken

mit hausgemachter Kräuterbutter,
Baguette 12,00 €



KLEINE GERICHTE

Feldsalat mit geräuchertem Lachs

mit Balsamico-Vinaigrette
und Sahnemeerrettich..... 18,50 €

Eifeler Bauernsülze

Bratkartoffeln und Salatbukett..... 16,20 €

Glockenkrüstchen

Paniertes Schweineschnitzel auf Baguette,
zwei Spiegeleier und Salatbukett 19,80 €





AUS DER SUPPENKÜCHE

Zwiebelsuppe à la „Jupp“

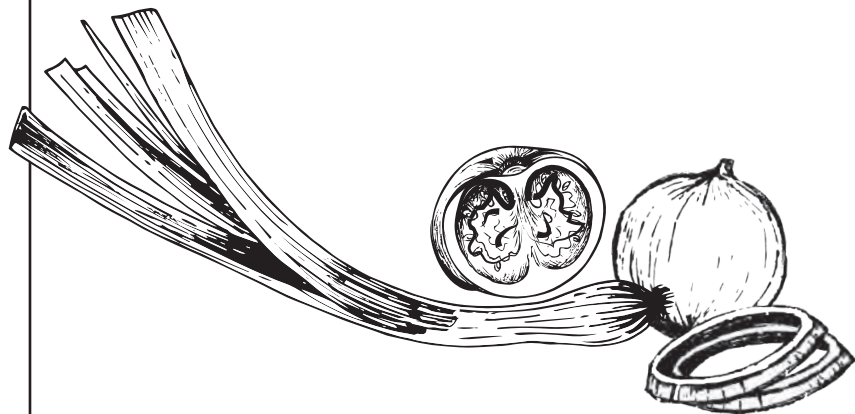
Brotstückchen und
„Glockenzellerkäse“ überbacken 8,90 €
vegetarisch

Tomatensuppe

Parmesanchip und Sahnehaube 7,90 €
vegetarisch

Hausgemachte Gulaschsuppe

pikant
reichlich Einlage 9,90 €



UNSERE GLOCKE & „GLOCKENJUPP“

Über 30 Jahre, bis zu seinem Tod 2003 wurde das Traditions-Wirtshaus „Zur Glocke“ von dem Trierer Original Josef Berens alias „Glocken-Jupp“ geleitet. Die Glocke und Wirt Jupp waren und sind eine Institution in Trier. Markenzeichen von Jupp: immer eine gelbe Maispapierzigarette im Mundwinkel und einen Spaß auf den Lippen. Nach dem Motto „Anderen geht's viel schlechter“ begrüßte er jeden Tag die Gäste in seinem Traditionslokal, welches er vom Vater geerbt hatte. Jupp führte das 1803 gegründete Wirtshaus in 3. Generation seiner Familie fort. Er liebte seine Heimatstadt und seine Gäste, und seine Gäste liebten ihn. Viele erinnern sich heute noch gerne an diese Zeit und an schöne Abende in „der Glocke“.

Mit der legendären Zwiebel-suppe und der ein oder anderen Porz Viez wurde so lange in „der Glocke“ gefeiert bis zur Sperrstunde Jupps Ruf erschallte:

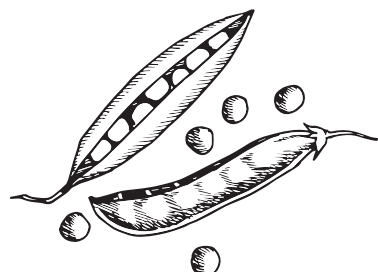


„Raus hei, ron-
ner von maanem
Grundstück, hatt
dir kaan Betten
dahaam?“





SALAT



Gemischter Beilagensalat

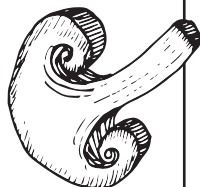
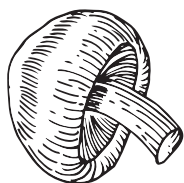
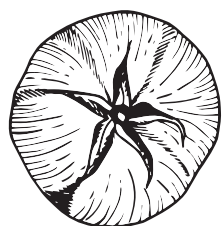
Blattsalate und
verschiedene Rohkostsalate 5,90 €
vegetarisch

Großer gemischter Salat

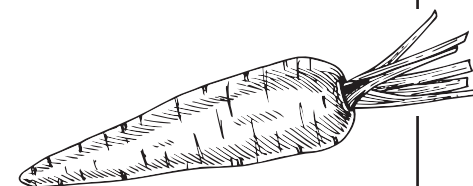
Blattsalate und verschiedene Rohkostsalate
Mozzarella und Cocktailtomaten
wahlweise mit Joghurtdressing oder Vinaigrette
..... 12,10 €

dazu gebratenen Putenbruststreifen .. 19,90 €

dazu gebratenen Roastbeefstreifen 22,90 €



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

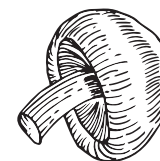
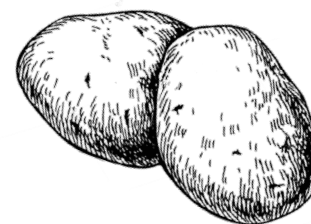


Hausgemachte Serviettenknödel

Pilzragout, Salat 18,50 €

Vegetarische Bauernpfanne

Kartoffeln, Gemüse,
Oliven und Feta 17,40 €
auch vegan möglich



WEINEMPFEHLUNG

Wir empfehlen einen
trockenen Sauvignon Blanc, z.B.:

Weingut Ludwig

2021er Sauvignon Blanc

trocken	0,1 l Glas	3,60 €
	0,2 l Glas	6,90 €
	0,75 l Fl.	24,00 €



*intensiver Duft von Stachelbeere und
Schwarzer Johannisbeere. Knackige Frische,
in spannender Säurebalance*





HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes frites oder Bratkartoffeln
Salat 24,60 €

Cordon Bleu vom Kalb

Kalbschnitzel gefüllt mit gekochtem
Schinken, Brie und Edamer
dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln,
Salat 26,20 €

Cordon Bleu nach „Art des Hauses“

Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem
Schinken, Brie und Edamer
dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln,
Salat 23,20 €

WEINEMPFEHLUNG

Weingut Paulinshof

2021er Kestner Paulinshofberg

„Klang der Tiefe“

Riesling Spätlese

trocken 0,75 l. Fl..... 36,30 €



Jägersauce oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen
gerne gegen einen Aufpreis von 3,00 € zu.



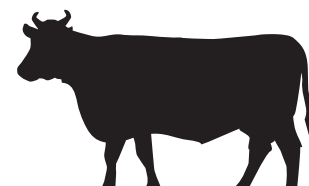
HAUPTGERICHTE

Kalbsleber „Berliner Art“

garniert mit Apfelring und Zwiebeln
Kartoffelpüree und Salat 21,90 €

Geschmorte Lammhaxe in Pflaumen-Rotweinsauce

Kartoffelpüree und Salat 34,50 €



WEINEMPFEHLUNG

Zum Cordon Bleu empfehlen wir einen
kräftigen Riesling, z.B.:

Weingut Van Volxem

2022er Riesling QbA

-Saarriesling-

trocken 0,1 l Glas 5,00 €

0,2 l Glas 9,50 €

0,75 l Fl. 34,50 €

*Zartes strohgelb im Glas, feine Zitrusfrucht
in der Nase.*



Jägersauce oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen gerne
gegen einen Aufpreis von 3,00 € zu.





HAUPTGERICHTE

Kräftig paniertes Kotelette

Pommes frites oder Bratkartoffeln,
Salat 20,50 €

Hausgemachte Frikadellen vom Pferd

Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln
und Bohnensalat 23,50 €

Gebratenes Forellenfilet in Mandelbutter

Salzkartoffeln, Salat 22,90 €

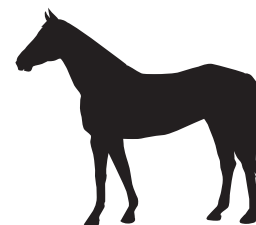
WEINEMPFEHLUNG

Zum panierten Kotelette empfehlen wir einen
feinherben Riesling, z.B.:

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt
2021er Kaseler Kehrnel
Riesling Kabinett
feinherb 0,75 l Fl. 37,20 €



Jägersauce oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen
gerne gegen einen Aufpreis von 3,00 € zu.



HAUPTGERICHTE

Rumpsteak

mit gebratenen Champignons,
hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites
oder Bratkartoffeln und Salat

..... 200g 30,50 €
..... 400g 38,90 €

Pferdesteak

geschmorten Zwiebeln oder
Knoblauchsauce, dazu Pommes frites oder
Bratkartoffeln und Salat 28,00 €

WEINEMPFEHLUNG

Zum *Pferdesteak* empfehlen wir einen
Rotwein, z.B.:

Weingut Chateau Edmond Fontaine
2020er Pinot Noir A.O.P

trocken
0,75 l Fl. 26,50 €

*rubinrot im Einklang mit schwarzen Waldfrüch-
ten, dabei ein Hauch von Zartbitter.
Reife Tannine runden ab, und wirken anhaltend.*





TYPISCH GLOCKE

Zur Trierischen Küche: Sie übertrifft diejenige vieler Städte und Gegenden Deutschlands an Wohlgeschmack, Leichtigkeit der Zubereitung und an Kraft. Durch diese Vorzüge ist die Trierische Kochkunst ebenso sehr für die sogenannte feine Tafel als für die gewöhnliche bürgerliche Haushaltung passend.



„Trierisches Kochbuch“ von 1857

Trier liegt wunderschön im Moseltal zwischen dem Hunsrück und der Eifel.

Aber sowohl der Hunsrück, als auch die Eifel, waren früher ärmliche, von Landwirtschaft geprägte Landstriche. Die traditionelle Küche der Region zeichnete sich daher weniger durch Opulenz als durch Einfallsreichtum aus. Aus dem Wenigen, was Landwirtschaft und Garten lieferten so viel wie möglich zu machen, war das wichtigste Anliegen der Hausfrau. Dabei entstanden die für die Region typischen, deftigen Gerichte, die Sie auch in unserem Wirtshaus „Zur Glocke“ genießen können.

Mehlklöse. Vier Milchbrödchen werden in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, mit einem Pfund Mehl, acht Eigelb, Salz, Muskat und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß durcheinander gerührt, zu Klößen geformt, in Salzwasser gekocht und beim Anrichten mit Butter begossen.

Zwiebelsuppe. Man läßt in 125 Gr. Butter 3 große kleinwürfelig geschnittene Zwiebeln gelb werden, macht dann darin einen Kochlöffel Mehl gleichfalls gelb, gießt unter starkem Rühren so viel Fleischbrühe, als man Suppe zu haben wünscht, hinzu und läßt sie gut durchkochen. Dann treibt man sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, gibt feine Weichschnitten hinein, läßt sie mit denselben noch einige Minuten schwach kochen und richtet sie mit zwei Eidottern an. Die Suppe ist für 4 Personen berechnet.



GLOCKEN KLASSIKER

Trierer „Mehlkniedel mit Griewen“

3 Stück Mehlknödel
mit ausgelassenem Speck,
hausgemachtem Apfelmus und Salat.. 15,00 €

Flieten

Hähnchenflügel mit Pommes frites..... 13,90 €

Kassler vom Kamm

auf Trierer „Teerdisch“
(Sauerkraut mit Kartoffelpüree)..... 17,90 €





FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Pommes „rot-weiß“

Ketchup und Mayonnaise 4,90 €

Mini-Bratwürstchen

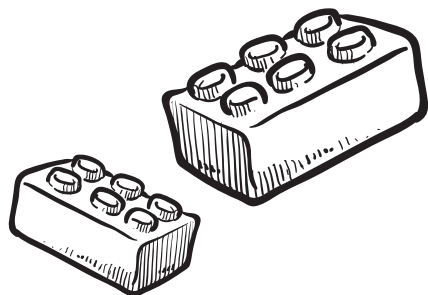
Kartoffelpüree 7,90 €

Kinderschnitzel vom Schwein

Pommes frites und kleiner Salat 11,00 €

Fischstäbchen

Kartoffelpüree und Möhrensalat 9,20 €



DESSERTS



Original „Trierer Vierzpudding“

Pudding aus Trierer Apfelwein
Apfelstückchen und Sahne 7,90 €

Crème Brûlée

garniert mit Früchten 8,50 €

Hausgemachter Apfelstrudel

gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen,
garniert mit Vanillesauce,
einer Kugel Vanilleeis und Sahne 9,20 €

Birne Helene

hausgemachtes Vanilleeis, Birne und
Schokoladensoße und Schlagsahne 8,70 €

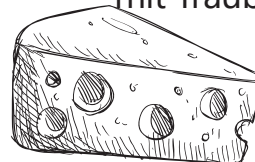
Käsekuchen 3,90 €

Kirsch-Mandel-Kuchen 3,90 €

Portion Sahne 1,00 €

Käseauswahl in Bioqualität

mit Trauben, Salzgebäck und Baguette.. 13,80 €





HAUSGEMACHTES EIS

Weißer Schokolade

Vanille

Gebrannte Mandel

Nougat-Cognac pro Kugel 3,20 €

Portion Sahne 1,00 €

Laktosefreies Eis

Mangosorbet

Kiwisorbet pro Kugel..... 3,20 €



HAUSGEMACHTE WAFFELN

Belgische Waffeln

mit Puderzucker 4,90 €

mit Puderzucker & Sahne 5,80 €

mit Puderzucker, Sahne & Kirschen 9,90 €

WEINEMPFEHLUNG

Zum *Dessert* empfehlen wir eine
Riesling Spätlese, z.B.:

Weingut Willi Haag



2021er Brauneberger Juffer Sonnenuhr
Riesling Spätlese

edelsüß 0,1 l Glas 5,90 €

0,2 l Glas 10,50 €

0,75 l Fl. 36,80 €





GETRÄNKE

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ¹¹	2,90 €
Espresso ¹¹	2,90 €
Doppelter Espresso ¹¹	4,80 €
Milchkaffee ^{11/13}	3,60 €
Cappuccino ^{11/13}	3,60 €
Latte Macchiato ^{11/13}	3,80 €

Grog mit Rum (4cl)	6,20 €
--------------------------	--------



GETRÄNKE

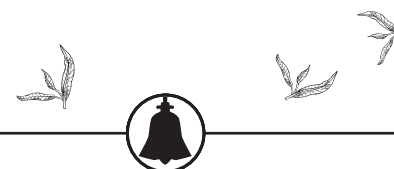
Tees

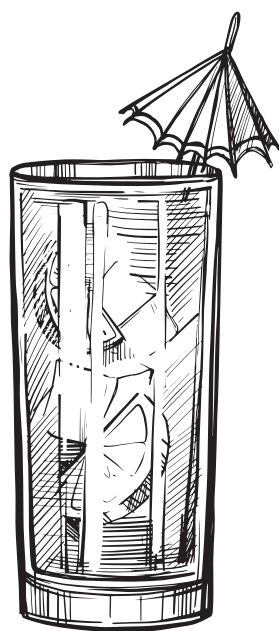


Sie können aus folgenden Teesorten der Marke **Ronnefeldt** wählen:

Darjeeling Summer Gold ¹¹	Schwarzer Tee
English Breakfast ¹¹	Schwarzer Tee
Green Dragon Lung Ching ¹¹ ...	Grüner Tee
Morgentau ¹¹	Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack
Jasmine Gold ¹¹	Aromatisierter Grüner Tee mit Jasmingeschmack
Bergkräuter	Kräutertee nach Schweizer Art
Refreshing Mint	Pfefferminztee mit Zitronengras
Fruity Camomile	Kamillentee mit Orangenscheiben
Magic Moringa	Aromatisierter Kräutertee mit Ingwerstückchen und Zitronengeschmack
Rooibos Cream Orange	Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack
Sweet Berries	Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack
Lemon Fresh	Aromatisierter Früchtetee mit Zitrusgeschmack

Glas	2,90 €
Kännchen	5,30 €





GETRÄNKE

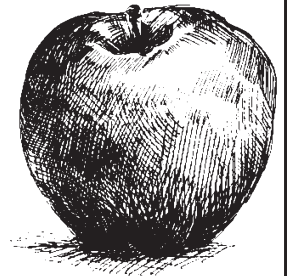
Alkoholfrei

Gerolsteiner Sprudel	0,25 l Fl.....	2,95 €
<i>in der Gourmetflasche mit oder ohne Kohlensäure</i>		
Gerolsteiner Sprudel	0,75 l Fl.....	6,90 €
<i>in der Gourmetflasche mit oder ohne Kohlensäure und Medium</i>		
Fanta ^{1/6/10}	0,2 l.....	2,95 €
	0,4 l.....	4,95 €
Zitronenlimonade ^{6/10}	0,2 l.....	2,95 €
	0,4 l.....	4,95 €
Coca Cola ^{1/11/10}		
Coca Cola Zero Sugar ^{1/9/11}	0,2 l.....	2,95 €
	0,4 l.....	4,95 €
Spezi ^{1/6/10/11}	0,2 l.....	2,95 €
	0,4 l.....	4,95 €
Bitter Lemon ^{12/10}	0,2 l Fl.....	3,30 €
Tonic Water ¹⁰	0,2 l Fl.....	3,30 €
Russian Wild Berry	0,2 l Fl.....	3,30 €

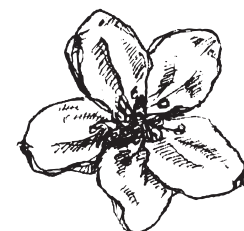


GETRÄNKE

Säfte



Apfelsaft 100 %	0,2 l.....	3,00 €
	0,4 l.....	5,60 €
Apfelsaftschorle	0,2 l.....	2,80 €
	0,4 l.....	4,90 €
Traubensaft 100 %	0,2 l.....	3,30 €
	0,4 l.....	5,90 €
Traubensaftschorle	0,2 l.....	3,00 €
	0,4 l.....	5,40 €
Orangensaft 100 %	0,2 l Fl.....	3,50 €
Johannisbeernektar	0,2 l.....	3,30 €
	0,4 l.....	5,90 €
Johannisbeerschorle	0,2 l.....	3,00 €
	0,4 l.....	5,40 €





GETRÄNKE



Viez (Trierer Apfelwein)

Wir beziehen unseren Viez vom **Landgasthof Klimmes** aus Wintersdorf. Der Viez ist selbst gekeltert und man schmeckt, dass es sich um ein gutes, hausgemachtes Produkt aus der Region handelt. Klassisch serviert in einer Porz, ist er genau das Richtige für den großen Durst vor, während und nach dem Essen.

Porz Viez	0,4 l	2,50 €
Porz Viez-Sprudel	0,4 l	2,50 €
Porz Viez-Cola ^{1/11/10}	0,4 l	2,90 €
Porz Viez-Limo ^{1/6/10}	0,4 l	2,90 €

Viez ist so etwas wie das Trierer Nationalgetränk.

Der regionale Apfelwein passt gut zu bodenständiger und deftiger Küche. Mit seinem herben Geschmack ergänzt er gut Speisen mit hohem Fettanteil. Ideale Partner sind zum Beispiel Kassler oder Kappes Teerdisch (Sauerkraut und Kartoffelpüree). Genießen Sie doch einen Porz Viez mit einer unserer „Trierischen Spezialitäten“.

Der Name Viez kommt wahrscheinlich aus dem Lateinischen von „vize“ also „an Stelle von“. Vermutlich war Viez früher Weinersatz für das Volk. Einen Beleg dafür gibt es allerdings nicht.

Traditionell wird Viez in einer Porz serviert. Der Name kommt wohl von Porzellan, aus welchem er gefertigt wird. Der Porzellankrug hält den Apfelwein besonders gut kühl und fasst 0,4 Liter.



GETRÄNKE



Biere

Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	5,60 €

Original Trierer Biere vom Fass

Kraft-Bräu hell	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
Kraft-Bräu dunkel	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
Kraft-Bräu Weizen	0,5 l	5,90 €

- alle Biere auch als Biermischgetränk erhältlich -

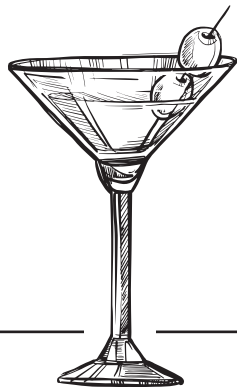
Flaschenbiere

Bitburger Radler	alkoholfrei 0,33 l	3,80 €
naturtrüb		
Bitburger	alkoholfrei 0,33 l	3,80 €
Benediktiner Weizen	alkoholfrei 0,50 l	5,90 €
Malzbier	alkoholfrei 0,33 l	3,80 €





GETRÄNKE



Liköre

Himbeerlikör	2 cl	3,80 €
<i>Hubertus Brennerei / Klimmes Wintersdorf</i>		
Weinbergspfirsichlikör	2 cl	3,80 €
<i>Hubertus Brennerei / Klimmes Wintersdorf</i>		
Viezlikör	2 cl	3,80 €
<i>Hubertus Brennerei / Klimmes Wintersdorf</i>		
Baileys	4 cl	6,50 €



GETRÄNKE



Brände

Doppelkorn	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,30 €
Jägermeister	2 cl	3,30 €
Ramazotti <i>mit Eis & Zitrone</i>	4 cl	5,90 €
Averna <i>mit Eis & Zitrone</i>	4 cl	5,90 €
Underberg	2 cl	2,90 €
Asbach	2 cl	3,90 €
Calvados	2 cl	4,30 €
Cognac VSOP	2 cl	7,00 €
Irish Whisky <i>Tullamore Dew</i>	4 cl	8,00 €
Malteser <i>eiskalt</i>	2 cl	3,30 €
Jubiläums Aquavit <i>eiskalt</i>	2 cl	4,10 €
Linie Aquavit <i>eiskalt</i>	2 cl	3,80 €
Gin <i>Bombay Sapphire</i>	4 cl	8,00 €
Sambuca	2 cl	3,30 €





GETRÄNKE



Regionale Brände

Trester-Brand vom Riesling 2 cl 3,40 €

Brennerei Kanzlerhof / Pölich

Obstler aus Eifeler Äpfeln 2 cl 3,20 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Zwetschge 2 cl 4,30 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Kirsch 2 cl 4,30 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Negelsches-Birne 2 cl 4,30 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Himbeergeist 2 cl 4,30 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Williamsbirne 2 cl 4,30 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Mirabelle 2 cl 4,60 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Pfirsich 2 cl 4,60 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*

Viezbruder Elixier 2 cl 4,60 €

*Hubertus Brennerei / Klimmes
Wintersdorf*



Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 geschwärzt
- 3 Konservierungsmittel
- 4 geschwefelt
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 gewachst
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 Milcheiweiß

Unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite

Die Zusatzliste „Allergene“ ist beim Service einzusehen.

Bildnachweis
Fotos/Postkarten: Privatbesitz/Tierpiktogramme: designed by Eightonesix-freepik.com/Bierkrug: designed by
Macrovector-freepik.com/Äpfel und Apfelblüten: designed by Frimufilms-freepik.com/Gemüse: designed by
Planella-freepik.com/Weintraube, Weinflaschen, Korkenzieher, Faß, Eis, Torte, Pudding: Nata Alhontess-Shut-
terstock.com/Champagnerflasche: Epine-Shutterstock.com/Tor: Adam Vilimek-Shutterstock.com/Cocktailsglä-
ser: Alfazet Chronicles-Shutterstock.com alle anderen Grafiken: designed by freepik

