



alb eins

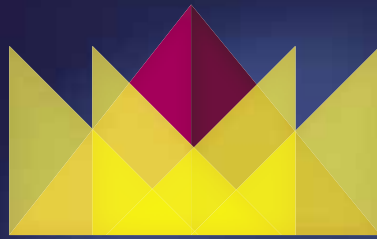
Das Magazin für ein genussvolles Leben

Wintervergnügen auf
der Schwäbischen Alb

Besuch bei Bäcker Laible:
So lebt Winfried Wagner

Andy Borg krönt
Göppinger Schlagerfest





Stauferkrone

Internationaler Schlagerwettbewerb

**ANDY BORG
kommt
nach Göppingen!**

Einstündiges Konzert mit
seinen großen Hits im Show-
programm des Schlager-
wettbewerbs

www.stauferkrone.de

**Sa 25. März 2017, 19.30 Uhr
Stadthalle Göppingen**

Tickets: www.easyticket.de, i-Punkt Göppingen, NWZ Göppingen

Liebe Freunde der Schwäbischen Alb,

wir freuen uns, wenn der Winter unsere Heimat in ein weißes Kleid hüllt. Das ist die Zeit für alle, die dem Skisport frönen und ihren Spaß an Pisten und auf Loipen suchen. Die Alb bietet aber noch mehr. Junge Trendsportarten, erlebnisreiche Schlittenhundetouren, gemächliche Ausfahrten mit dem Pferdeschlitten. Viele von uns erleben den Alb-Winter aber gerne auch zu Fuß, auf Wanderungen oder Spaziergängen auf gebahnten Wegen oder mit Schneeschuhen durch das frische Weiß. In diesem Heft stimmen wir Sie ein auf das Wintervergnügen Schwäbische Alb. Dabei wollen wir aber all jene nicht vergessen, die für ungetrübten Spaß in der weißen Pracht sorgen. Ihnen, aber auch den Fahrern von Räum- und Streufahrzeugen, gilt ein großes Dankeschön. Die langen Winterabende bieten sich geradezu an, zu einem Buch zu greifen und zu lesen. Im Regal stehen wieder einige neue Bücher von und über die Schwäbische Alb. Einige haben



Bernd Weiler (links) mit Albeins-Redakteur Bernhard Bürkle.

wir uns herausgesucht und stellen sie in dieser Ausgabe von Albeins vor. Darunter auch den Regionalkrimi „Oh Äble, sei rau“ von Bernd Weiler. Über sein neues Buch, über den ermittelnden Hauptkommissar Schoch vom Landeskriminalamt Stuttgart, über Mörder und Opfer hat sich unser Redakteur Bernhard Bürkle

mit Weiler unterhalten. Beim Gespräch im „Hirsch“ im Hayinger Ortsteil Indelhausen reifte dann auch die Idee für eine Autorenlesung. Am Ende des Abends stand der Termin fest: Am 31. März präsentiert Albeins Bernd Weiler und sein neues Buch im Saal des Gasthofs „Hirsch“ in Indelhausen.

Nach dem Erscheinen der zweiten Ausgabe von Albeins haben uns wieder viele Zuschriften und Anrufe von Menschen erreicht, die unser Magazin nicht mehr missen möchten. Für sie und alle Alb-Begeisterten gibt es Albeins ab sofort auch im Abonnement. Das Jahres-Abo mit vier Ausgaben (März, Juni, September, Dezember) kostet nur 14,90 Euro. Die Hefte werden per Post zugestellt. In dieser Ausgabe finden Sie den Bestellcoupon. Sie können natürlich auch das Albeins-Abo verschenken und damit Freunden unserer Heimat eine Freude machen. Wäre das eine Idee?

Herzlichst
Ihr



Rüdiger Gramsch
Chefredakteur

Redaktion und Verlag wünschen allen Lesern und Anzeigenkunden ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes, friedvolles und glückliches Neues Jahr.

Zum Titelbild:

Schneeschuhwanderungen auf der Schwäbischen Alb, zum Beispiel bei Westerheim, werden immer beliebter.

Foto: Margit Weber



Foto: Walter Müller

Inhalt

- 4 Stille Weite – Winter auf der Alb
- 5 Rein ins Wintervergnügen
- 7 Stolla, Bredla & Schoklad
- 9 Wilde Vielfalt
- 11 Fundgrube für Alb-Leser
- 12 Grausiges im Morgengrauen
- 13 Glücksbesuch in Hayingen
- 14 Prickeln auf der Zunge
- 15 Das Bier aus der Höhle

Wärme und Energie

- 17 Feuer in seiner schönsten Form
- 20 Gesunde Wärme von der Wand
- 22 Ein Missionar des Schwäbischen
- 24 Besuch im OF7
- 25 Gewinnspiel
- 26 Ein Laden für alles
- 28 Jeder Baum erzählt eine Geschichte
- 29 Andy Borg krönt die „Stauferkrone“
- 30 Veranstaltungstipps
- 31 Geschenkideen – nicht nur für den Gabentisch

STILLE WEITE

DIE SCHWÄBISCHE ALB OFFENBART AUCH IM WINTER IHRE REIZE

Sanfte Hügel, steile Hänge, ebene Hochflächen, sonnige Täler, lichte Wälder – die Luft ist klar und rein. Mit Höhenlagen an die 900 Meter ist die Schwäbische Alb auch im Winter ein Paradies.

Von Andrea Maier

„Es ist herrlich!“, Margit Weber freut sich auf den Alb-Winter. Die zertifizierte Gesundheitswanderführerin aus Westerheim liebt den Anblick der verschneiten Weite. Vor allem schätzt sie die zahlreichen Möglichkeiten, die das heimische Mittelgebirge für so viele Arten von Wintersport bietet. Als begeisterte Wanderin ist ihr das Schneeschuhwandern am nächsten. „Du brauchst weder in die Berge zu fahren, noch eine teure Ausrüstung.“

Winterjacke, warme Hose, ein paar Gamaschen, Wanderschuhe, Handschuhe und los geht's. Schneeschuhe und Stöcke kosten nicht viel, sind aber auch in vielen Sportfachgeschäften und bei geführten Touren von den meisten Veranstaltern zu leihen. Mit den Krallen der Schneeschuhe gibt es kein Ausrutschen mehr; die große Oberfläche verhindert Einsinken, selbst in hohem Schneeverwehungen. Die Stöcke helfen bei der Fortbewegung und stützen das Gleichgewicht. Mit Schneeschuhen zu gehen ist für Junge und Ältere schnell gelernt und beinahe überall möglich, wo Schnee das Land bedeckt. „Alleine oder in der Gruppe ist Schneeschuhwandern ein Hochgenuss“, schwärmt Margit Weber, die selbst Schneeschuhtouren rund um Westerheim anbietet. „Ganz gleich, ob als sportliche Herausforderung

oder geruhsam, mit viel Zeit zum Verweilen, Schauen und Horchen.“ Da ist meist nur das Knirschen des Schnees, der eigene Atem, das leise Rieseln von Eiskristallen, die sich von Bäumen lösen. Stille Weite. „Auf Schneeschuhen ist man unabhängig von viel begangenen Wegen.“

Zwischen Dezember und März liegt oben auf den Albhochflächen mehr Schnee als gemeinhin angenommen: Mit Höhenlagen bis an die 900 Meter ist das Mittelgebirge relativ schneeseicher. So liegt beispielsweise Westerheim auf 820 m über dem Meeresspiegel, genau so hoch wie Oberstdorf.

Darum hat wohl auch Skilanglauf auf der Schwäbischen Alb eine lange Tradition. Für hervorragenden Loipen sind besonders die weiten Hochflächen und sonnigen Täler berühmt – etliche 100 Kilometer werden über die gesamte Alb hinweg gespurt. Ähnlich wie die ausgewiesene Wintersport-Gemeinde Westerheim, haben sich auch in anderen Regionen mehrere Ortschaften zusammengetan und Touren über die Grenzen hinweg erschlossen. Alleine das Biosphärengebiet weist mit über 260 gespurten Kilometern eines der größten Loipennetze Süddeutschlands vor. So weiträumig kann man nur in wenigen Skigebiete über die weiße Pracht gleiten. Fast überall sind einfache und kürzere Strecken, extra für Anfänger, oder speziell für Familien mit Kindern ausgewiesen.

Wer lieber auf den eigenen Füßen durch den Albwinter geht, findet in allen Alb-Regionen eine mannigfaltige Auswahl an präpa-



Wintererlebnis Schwäbische Alb.

Wandertipps für den Winter

Für Winter-Touren auf der Schwäbischen Alb eignen sich die ausgezeichneten Premium-Winterwanderwege „Schneewalzer“ und „Wintermärchen“. Sie führen durch zauberhafte Landschaften und bieten sagenhafte Ausblicke über zwei bis drei Stunden Wanderzeit.

Aber auch bei Hayingen startet eine wunderschöne zehn Kilometer lange Winterwanderung zur historischen Maisenburg. Zu empfehlen ist auch eine Tour zwischen St. Johann und Gomadingen. Die kleine Runde um Bleichstetten, die Streckenwanderung an Lonsingen vorbei oder der Winterweg von Würtingen bis Ohnastetten sind gern begangene Winterwege. Sehr beliebt ist das großräumige Winterwegenetz bei Sonnenbühl. Reizvoll sind zur Winterzeit auch Wanderungen am Albrauf entlang. Beispielsweise von Dettingen/Erms über den Calverbühl zu den Höllenlöchern – einem imposanten Spannungsriss an der Albkante. Vorbei am Gelben Felsen durch den Wald, dessen besondere grafische Strukturen im Winter deutlich hervorstechen. Nach den Gütersteiner Wasserfällen geht's vorbei am Gestütshof Güterstein zum kleinen Uracher Bahnhof „Wasserfall“.

Vorschläge für Bewegung auf der winterlichen Alb sind in Broschüren oder auf Internetseiten zu finden, beispielsweise unter www.albweiss.de oder www.mythos-alb.de.



Foto: Walter Müller

rierten Winterwanderwegen. Vom kleinen Rundgang bis hin zu mehrstündigen Schneewanderungen – die Schwäbische Alb ist zu jeder Jahreszeit ein unübertroffenes Wander-Paradies.

Ein wirklich besonders Erlebnis ist die Fahrt im Pferdeschlitten durch den Albwinter. Während man warm eingepackt im Schlitten sitzt und geruhsam die vorüber gleitende Winterpracht genießt, traben die Pferde munter über verschneite Wege. Nahelegend ist eine Kutschfahrt vom Gestütshof St. Johann bei Gomadingen aus, aber in vielen anderen Gemeinden, wie beispielsweise Münsingen, Römerstein, Hohenstein, Sonnenbühl stehen sanftmütige Zugpferde bereit.

REIN INS WINTERVERGNÜGEN

Abenteuerlich von Schlittenhunden gezogen, am Snowkite über die Ebene fliegen, auf ausgedehnten Loipen zügig touren, sportlich skaten oder schwungvoll über Pisten abwärts rauschen – Wintersport auf der Schwäbischen Alb ist vielseitig, einfach zu erreichen, kostengünstig und sowieso wunderschön.

Von Andrea Maier

Über 50 Skilifte, viele mit Flutlicht ausgestattet, bieten über die Alb verteilt jede Menge Ski-Abfahrtsvergnügen. So richtig flitzen kann man auf der Strecke in Dottingen und auch auf den Pisten im Römersteiner Salzwinkel kann man's kurz, aber knackig stauben lassen. Noch dazu liegen sie in un-

Foto: Margit Weber



Schneeschuhwandern bei Westerheim.

mittelbarer Nähe zur B 28 und Flutlicht versteht sich von selbst. Seit einigen Jahren lockt neben den über 50 Liftanlagen auf der Alb auch die Wintersport-Arena Holzelfingen. In dem weiträumig zusammenhängenden Skigebiet finden Familien mit kleinen Kindern, Anfänger, aber auch ambitionierte Könnern die jeweils angemessene Piste.

Skifahrer, die sich eine extra Portion Spaß wünschen, sind am Dottinger Skilift richtig. Hier finden „Twin Tip“-Fahrer Boxen zum gliden und grinden. Viele Skibetriebe haben für Snowboarder separate Pisten präpariert, so bietet beispielsweise der Skilift Beiwald in St. Johann-Upfingen eine flotte 450 Meter Snowboardpiste. Gerne gesehen sind die Boarder auch beim Westerheimer Skilift „Halde“.

Für Skilangläufer ist die Alb ein Paradies mit Tradition: Ob klassische Loipen, Skating-Bahnen oder respektable Tagestouren über 50 Kilometer und mehr.

Das Loipennetz, das Römerstein, Schopfloch und Westerheim gemeinsam erschlossen haben, lässt sich geruhsam, aber auch ziemlich sportlich nehmen: Hier kann man gut drei bis vier Stunden gleiten, ohne eine Spur doppelt zu nutzen. Auch die Skihochburgen Bremelau und Mehrstetten sind beliebt, ebenso die Routen um den Sternberg bei

Gomadingen, Engstingen und der St. Johanner Alb. Doch auch in allen anderen Regionen der Alb sind ausgezeichnete Loipen zu finden.

Die meisten kennen sie nur aus Abenteuerfilmen: Schlittenhund. Die hechelnden Kraftpakete, die, so scheint es, zum Laufen geboren

Foto: Skywalker



Mit der Kraft des Windes über den Schnee gleiten.

sind, ziehen auch auf der Alb Schlitten mit Mensch und Gepäck durch den Schnee. Wer das Abenteuer in nächster Nähe selbst erleben möchte, findet anerkannte Schlittenhunde (-Führer) zum Beispiel in Seeburg oder in Münsingen.

Über die Albhochflächen fliegen? „Klar“, ruft Chris Volk, schnallt sich Ski unter die Füße und lässt sich von der Kraft des Windes in seinem Kite über die verschneite Ebene ziehen. Dann ist nur „Zischschsch“ zu hören und das Jauchzen beim Sprung gen Himmel.

Chris Volk und sein Team bieten Snowkite-Kurse in den Alpen, am Feldberg und bei Westerheim auf der Alb an. Westerheim gilt als ei-

ner der windsichersten Spots im Südwesten. Die weiten Flächen bieten Vergnügen pur und bei einem Tageskurs lässt sich schon mächtig viel „Zischschsch ...“ erleben.

Falls das Albwinter-Wetter mal wirklich gar nichts an sportlicher Betätigung ermöglicht, bietet das Wintersportmuseum in St. Johann bemerkenswerte Einblicke in vergangene Zeiten: Wintersportgeräte von etwa 1900 bis 1950 mit allerlei Kuriositäten.

Information

Kiteschule: Chris Volk
Krummenackerstraße, 189,
73733 Stuttgart-Esslingen
Telefon 0711/67349891
www.kiteschule-skywalker.de

Schlittenhunde:
Thomas und Margit Hau,
Wiesentalstr. 11,
72574 Bad Urach-Seeburg,
Telefon 07381/500011
oder Michael Ruopp,
Hermann Staudinger Str. 19,
72525 Münsingen,
Telefon 0171/6905482

Wintersportbericht:
Telefon 07333/6039

Wintersportmuseum: Skilift Beiwald
72813 St. Johann
Telefon 07125/408065
bzw. 07122/3566

www.webmedienneumann.de

Wir sorgen für Ihren Auftritt

Medienbüro Oksana Neumann

Wir arbeiten auch für die Maitis-Media Verlagsgesellschaft mbH



Weihnachtsbäckerei findet in der Adventszeit statt, weil auch die Plätzchen Ruhe brauchen

Fotos:
Bernhard Bürkle

STOLLA, BREDLA & SCHOKLAD

War der Herbst schon kulinarisch üppig, so darf um die Weihnachtszeit diesbezüglich erst so richtig geschlemmt werden, der Begriff „Kalorien“ kommt in diesen Wochen einfach nicht vor. In den Woche vor dem Fest der Feste wir nach christlicher Lehre gefastet. In dieser Zeit wird das saisonale Naschwerk zubereitet und sorgsam gelagert.

Von Bernhard Bürkle

Zum traditionellen Backwerk zum Weihnachtsfest gehört zum Beispiel der Christstollen. Und der hat's wahrlich und im Wort-sinn in sich, betrachtet man allein schon die zahlreichen Zutaten für dieses äußerlich so harmlos wirkende Gebäck: Orangeat und Zitronat, reichlich Mandeln und Rosinen, die sich in der Nacht gut mit Rum vollgesogen haben. Das Ganze unter einen ordentlich gesüßten Hefeteig gemischt, der mit ungewöhnlich viel Butter aufgepeppt wird. Und nach dem Backen wird der ofenwarme Butterstollen noch zusätzlich – daher der Name – in flüssige Butter

getaucht. Aber nur, so beteuert mancher Hobby- und auch Profibäcker, damit der finale Puderzucker außen herum auch hält. Auf der Mittleren Schwäbischen Alb gibt es hinsichtlich der drei bis vierwöchigen Lagerzeit eine Besonderheit: Der Wimsener Höhlenstollen verbringt gleich nach dem Backen diese Ruhephase in einem eigens dafür modifizierten Boot in der Wimsener Höhle mit ihrer konstanten Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

Eine schwäbische Spezialität ist auch des „Schnitzbrot“, benannt nach den getrockneten Birnenschnitten (Biaraschnitz oder auch „Hutzla“) und den Zwetschgen als wichtigste Zutaten. Auch dieses leckere Backwerk muss etliche Wochen ruhen und wird dabei zwar etwas hart, aber immer besser. Hier ist Butter nicht Bestandteil des Rezepts, sondern wird hinterher aufgestrichen – nicht zu dünn.


Die klassische Weihnachtsbäckerei, wie sie eigentlich zuhause zusammen mit den Kindern stattfinden sollte, umfasst

eine ganze Reihe von Klassikern, die sich über die Jahrhunderte so gut wie nicht verändert haben. Zimtsterne, Haselnussbrötchen und Kokosflocken sind die etwas aufwändigeren „Gutsle“, die im Grunde nicht gebacken, sondern im Backofen lediglich getrocknet werden und so ihre innere Feuchtigkeit über die Fastenzeit beibehalten. Für sie benötigt man vor allem Eiweiß – das zwangsläufig anfallende Eigelb findet in Mürbteig-Plätzchen Verwendung, zum Beispiel in „Ausstecherle“, die am Schluss zusätzlichen Glanz durch Eigelb-Anstrich erhalten. Diese recht einfache Weihnachtsbäckerei sollte die Domäne der Kinder sein, die hier mit leuchtenden Augen ihre eigenen Erfolgserlebnisse zu Weihnach-

7

Der Teig für den Stollen mit all seinen Zutaten wird von Hand bearbeitet und geformt.





ten feiern. Aufbewahrt werden Weihnachtsgutsle übrigens in Blechdosen, die ihrerseits wiederum – gerade in Haushalten mit Kindern – bis Heilig Abend unter Verschluss gehalten werden sollten.

Schokolade gegen den Winterblues

Die lange Wartezeit bis Weihnachten hält besonders für Kinder so manche Leckerei bereit, die seit alters her zur Adventszeit gehört: Schokoladen-Nikoläuse nämlich. In allen Größen gibt es sie schon ab Herbst in den Supermärkten. Qualitativ hochwertige und sorgsam von Hand hergestellte Nikoläuse aus garantiert frischer Schokolade stellt der örtliche Zuckerbäcker oder Konditor her. Jürgen Hoffmann in Münsingen zum Beispiel bemalt jeden seiner in alten Blechformen gegossenen Nikoläuse mit geeigneter Schokolade, und zwar einzeln und von Hand. So entstehen lauter Unikate, kleine, fast persönliche Kunstwerke, die natürlich auch ganz anders schmecken als die übliche Massenware.

Mag auch so viel Süßes dem körperlichen Befinden nicht unbedingt förderlich sein – Schokolade gilt als beliebtester Stimmungsaufheller, gerne angewendet bei Liebeskummer, in Lernphasen und sonstigen stressigen Situationen. Oder eben bei mangelnder Helligkeit, wenn der „Winterblues“ auf die Gemüter schlägt und sogar Depressionen drohen. Experten gehen hier auch von einem Belohnungseffekt aus, der durch die Süßigkeit erreicht werde.

In Pralinenkursen lernt man die edlen Leckereien selbst herzustellen.



Einzeln und von Hand werden Schokoladen-Nikoläuse von Jürgen Hoffmann bemalt.

Außerdem enthalten Schokoprodukte auch Tryptophan, das bei der Serotonin-Produktion hilft, jenem so genannten „Glückshormon“. Allerdings zählt auch hier ganz besonders die Qualität, die entscheidend mit dem Gehalt an echtem Kakao zusammenhängt. Nur der nämlich kann als gesund angesehen werden, nicht aber der Zucker, der in billigen Schokoprodukten üppig eingesetzt wird.

Das Feinste, was sich aus edler Schokolade herstellen lässt, sind Pralinen, die mit zartem Schmelz und extravaganen Füllungen höchste Geschmacks-Erlebnisse auslösen können. Und auch auf diesem Gebiet gibt es auf der Schwäbischen Alb wahre Meister ihres Fachs. Wie zum Beispiel Beate Bientzle, die vor fünf Jahren als erfahrene und mehrfach ausgezeichnete Konditormeisterin ihre „Pralinenwerkstatt“ eröffnete und hier erlesene Schokoprodukte kreiert und auf handwerklich höchstem Niveau täglich frisch herstellt. Ebenso wie hier kann man auch im „Lagerhaus an der Lauter“ in Dapfen unter meisterlicher Anleitung erlernen, wie man die süßesten Verführungen selber herstellen kann.

Information

www.albseele.de
www.pralinenwerkstatt-bientzle.de
www.lagerhaus-lauter.de



WILDE VIELFALT

89,6 Kilo Fleisch verzehrt der Baden-Württemberger jährlich im Durchschnitt. Nur 180 Gramm stammen von Wildtieren aus dem eigenen Land – ein kleines Steak pro Jahr. Dies ist das Ergebnis einer Studie, die im Auftrag des Landwirtschaftsministeriums erarbeitet wurde.

Ziel des Landesjagdverbandes ist es, den Anteil des Wildfleisches aus heimischer Jagd – des so genannten Wildbrets – zu erhöhen. „Wir wollen den Absatz von heimischem Wild fördern“, erklärt Landesjägermeister Dr. Dieter Deuschle. „Mit der notwendigen Bejagung von Rehen und Wildschweinen helfen wir, Schäden in Feld und Wald zu verhindern, und erzeugen dabei ein wertvolles, gesundes Lebensmittel.“

Karl Göbel aus Göppingen verarbeitet in seinem Betrieb nur Reh und Wildschwein aus der Region. Es kommt aus dem Herz des Biosphärengebiets, sowie von den Forstämtern des Landkreises Göppingen, des Alb-Donau-Kreises und des Ostalb-Kreises. Rot und Dammhirsch bezieht Göbel, selbst passionierter Jäger, von unter Vertrag stehenden Jagdrevieren aus der Pfalz. In seinem nach neuesten EU-Hygiene- und Qualitätssicherungskriterien zertifizierten Betrieb in Göppingen verarbeitet er das Wildfleisch zu Wildsalami, Rehknackern, Sülzen und Pasteten vom Wild, zu Wildschwein- oder Hirschschenken, zu Steaks, Braten oder Gulasch. Göbel schwört auf seine Wildschwein-Rote, sowie auf den Wildschweinfleischkäse, bei dem er Wildfleisch mit ein wenig regionalem bäuerlichen Hausschwein mischt. Der Göppinger, der seine Produkte unter anderem auch auf Messen, Märkten und Festen vertreibt, verzichtet bei der Herstellung auf Geschmacksverstärker und künstliche Aromen. „Als Stärke verwenden wir allenfalls genfreies Maismehl“, so der Wild-Experte und verweist darauf, dass seine Produkte für Allergiker geeignet sind.

Information

www.direkt-vom-jaeger.de
Markt in der alten Zimmerei,
Abt-Fulrad-Straße 2, 73728 Esslingen

Rezept

Rehbraten – nicht nur zum Fest

Hier unser Rezeptvorschlag (für 4 Personen)

Zutaten:

800 gr. Rehbraten, Salz, Pfeffer,
Gewürzmischung gemahlen,
2 Lorbeerblätter, 3 Gewürznelken,
Wachholderbeeren, 1/4 l Rotwein,
1 ERL Fleischbrühe, Mehl oder
Soßenbinder, 1 Zwiebel, 3 Karotten,
1 EL Preiselbeeren (für die Soße),
4 EL Preiselbeeren (Garnitur), 1 EL Crème fraîche,
Pfefferlinge oder Champignons.

Zubereitung:

Fleisch waschen und trocken tupfen. Salzen und pfeffern und mit etwas gemahlenem Wildgewürz einreiben. Das Fleisch rundum in Öl anbraten. In dem Bratenfond die Zwiebeln und Karotten andünsten und dann mit Wasser ablöschen. Wenn es kocht, wie bei einem normalen Braten mit Mehl oder Soßenbinder ein-dicken. Rotwein, Gewürze, Fleischbrühe und nach Geschmack noch etwas Wildgewürz dazugeben. Dann ca. 1,5 Std. köcheln lassen. Etwa 15 Min. vor dem Ende die Crème fraîche unter Rühren in die Soße geben. Wer mag kann die Soße mit Pilzen (zum Beispiel Pfefferlingen oder Champignons) aufpeppen.

(Dazu passen: Teigwaren – zum Beispiel von Schaut in Andelfingen -, Kartoffelsalat, Semmelknödel und Blaukraut)



Foto: Bernhard Bürkle

Feiner Rehbraten mit Preiselbeeren und Nudeln.
So kommt er im Gasthaus Hirsch in
Indelhausen auf den Tisch.



SCHAUT

MACHEN SIE NICHT NUR IHREM GAUMEN EINE FREUDE

Wir stellen Präsente von 15 EUR bis 250 EUR ganz individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

Brigitte Schaut | Holzbachstraße 10 | 88515 Andelfingen
Telefon: 07371 8853 | Telefax: 07371 13024
info@schauts.de | www.schauts.de

Zugelassener EU-Zeltige- und Wildbearbeitungsbetrieb
„Direkt vom Jäger“

Wildspezialitäten Göbel





Karl Göbel
Lorcher Straße 122
73035 Göppingen

Tel: 07161-9519655
Fax: 07161-9519656
Mobil: 0170-2862713

info@direkt-vom-jaeger.de
www.direkt-vom-jaeger.de

Gesund & lecker und garantiert regional
Die Alternative zu den Festtagen

Holen Sie sich die Alb ins Haus...



Foto: Walter Müller

Albeins-Abonnement

Ich möchte „Albeins – das Magazin für ein genussvolles Leben“ regelmäßig lesen und bestelle ein Jahresabo (vier Ausgaben) zum Preis von derzeit 14.90 € (bei Lieferung ins Ausland zzgl. Porto-Mehrkosten). Die Zahlung erfolgt nach Rechnungserhalt nach der ersten gelieferten Ausgabe. Das Abonnement verlängert sich um zwölf Monate, wenn es nicht spätestens drei Monate vor Ablauf gekündigt wird. Die Zustellung der Hefte erfolgt per Post.

Rechnungsanschrift

Name, Vorname

Straße, PLZ und Ort

Landkreis

Telefon, E-Mail

Lieferanschrift (wenn nicht mit Rechnungsanschrift identisch)

Name, Vorname

Straße, PLZ und Ort

Landkreis

Telefon, E-Mail

O Ja, mir ist bekannt, dass ich diese Bestellung innerhalb von 14 Tagen bei der Maitis-Media Verlagsgesellschaft mbH, Kuhnbergstr.16, 73037 Göppingen, Telefon 07161/651557-0, Fax 07161/651557-9, eMail info@maitis-media.de schriftlich widerrufen kann. Zur Wahrung der Frist reicht die termingerechte Absendung (Poststempel).

Ort/Datum

Unterschrift

**Bitte senden Sie das vollständig ausgefüllte und unterschriebene Formular an:
Maitis-Media Verlagsgesellschaft mbH, Kuhnbergstr. 16, 73037 Göppingen**

The logo for 'albeins' features a stylized red wave above the word 'albeins' in a lowercase, red, serif font.



Fundgrube für Ableser



Weihnachtsgrüße auf schwäbisch

Mancherorts wünscht man sich zum Fest nicht einfach schöne Weihnachten, sondern man sagt: I wünsch dir s Chrischtkenndle ens Herz! Als Weihnachtsgruß verstehen der Schriftsteller und Moderator Edi Graf und der oberschwäbische Barde Bernhard Bitterwolf auch die schwäbischen Gedichte und Geschichten, die sie hier zusammengestellt haben. Namhafte

schwäbische Autoren sind vertreten, etwa Willy Reichert, Oskar Heiler und Werner Veidt, Bernd Kohlhepp und Winfried Wagner. Auch weihnachtliche Texte bekannter Nichtschwaben wie Udo Jürgens und Rolf Zuckowski tauchen auf – ins Schwäbische übersetzt.



Panzer auf den Schienen

In dem Buch "Mit der Lokomotive zum Schießplatz" geht Autor Joachim Lenk von Mitte des 19. Jahrhunderts bis heute unter militärischen Gesichtspunkten auf folgende Schienenverbindungen auf der Schwäbischen Alb ein: Echazbahn, Albbahn, Donaubahn, Hohenzollerische Landesbahn, Donaubahn, Illerbahn, Zollernbahn, Filsbahn, Brenzbahn so-

wie auf die Strecken von Amstetten nach Laichingen und Gerstetten.

Dabei werden unter anderem die ehemaligen und noch existierenden Garnisonen Ulm, Neu-Ulm, Dornstadt, Urach, Münsingen, Breithülen, Feldstetten, Amstetten, Engstingen, Sigmaringen und Stetten am kalten Markt beleuchtet.

Das Nachschlagewerk hat knapp 370 Seiten mit mehr als 850 Fotos, Billets, Abbildungen, Postkarten und Fahrplänen.



Paradiesischer Landkreis

Dieses Kochbuch der etwas anderen Art beschreibt nicht nur den Landkreis Reutlingen, es zeigt ihn auch in Bildern und macht ihn im wahrsten Sinne des Wortes »schmackhaft«. Über 150 alte und neue, regionaltypische und moderne Rezepte haben Eingang in dieses Buch gefunden. Studenten der Reutlinger Reportageschule haben die

schönsten Sehenswürdigkeiten und Ereignisse in rund 20 lezenswerten Geschichten beschrieben. Über 200 Bilder der Region zeigen zudem ein Fleckchen auf Erden, das vielfältiger, faszinierender und paradiesischer kaum sein könnte.



Selbstgemachtes aus Bienenprodukten

Selbermachen ist und bleibt ein Trendthema: Auch aus Bienenprodukten lassen sich Kosmetika, Heilmittel und Delikatessen mit Leichtigkeit selbst herstellen. Honig, Pollen, Propolis, Gélée Royale und Bienenwachs sind echte Alleskönner aus dem Bienenstock.

Das Buch enthält sowohl altbewährte als auch neue raffinierte Rezepte und Hausmittel: vom selbstgemachten Lippenpflegestift mit Bienenwachs über Bienenwachswickel gegen Bronchitis bis zu den gebratenen Honigauberginen. Dank detaillierter Schritt-für-Schritt-Anleitungen ist alles auch für Einsteiger leicht umzusetzen. Umfassende Infos zu Zutaten, Einkauf, Haltbarkeit und Aufbewahrung helfen dabei.



Raffiniertes aus der Weihnachtsküche

Weihnachtszeit – die Zeit, in der Geschenke, vor allem liebevoll zubereitete Köstlichkeiten aus der Küche, sehr gefragt sind. Ob mürbe Plätzchen, zartschmelzendes Konfekt, kleine Kuchen und Stollen, würzige Saucen und Chutneys, feine Sirups und Liköre, edle

Pasteten, raffiniert eingelegte Früchte: Mit diesen süßen und pikanten Spezialitäten kann man Familie, Freunden und lieben Kollegen eine ganz besondere Freude machen.



So fantastisch schmeckt die Alb

Linsenflädle mit Wiesen-Bärenklau, Rinderfilet mit Topinambur-Püree oder Linsenhofener Apfel-Weißwein-Sabayon? So fantastisch kann sie schmecken, die Schwäbische Alb.

Jürgen Autenrieth, Annegret Müller-Bächtle und Alexander Schulz sind

jahrein, jahraus im »Biosphärengebiet Schwäbische Alb« unterwegs, um die besten Produkte der heimischen Hersteller, die aromatischsten und gesündesten Kräuter und Früchte aufzustöbern und in der Küche zu köstlichen Gerichten zu verarbeiten. In diesem opulent gestalteten Buch verraten sie ihre Lieblingsrezepte. Porträts der albtypischen Produkte und ihrer Hersteller sowie heilkundliche und kulturgeschichtliche Erläuterungen dazu runden dieses schwäbische Kochbuch ab. Die stimmungsvollen Fotografien von Rainer Fieselmann fangen den kulinarischen Reiz der Alblandschaft treffend ein.



Rätsel um Tote auf der Alb

Eine Reihe von eigenartigen Todesfällen – alle im selben Zeitraum – bringt Hauptkommissar Schoch vom Landeskriminalamt Stuttgart auf die Reutlinger Alb. Auf der Suche nach Zusammenhängen und Motiven stößt er auf ein Gedicht, dessen Inhalt auf die Todesarten der Opfer hindeutet.

Der neueste Alb-Krimi von Bernd Weiler beginnt mit einem Toten in der Wimseiner Höhle und spielt fortan überwiegend in und um Hayingen. Albeins präsentiert den Autor bei einer Lesung am 31. März 2017 im Flair-Hotel Gasthof Hirsch in Hayingen-Indelhausen.



Rau und schön: die Alb

Urzeittiere und Neandertaler, Kelten und Römer, Ritter und Adelsleute – sie alle waren schon auf der Schwäbischen Alb zuhause. Die zahlreichen Höhlen, Ausgrabungen, Burgen und Schlösser zeugen von ihrem Dasein. In der Neuzeit haben auch Kirche, Militär, Landwirtschaft und Industrialisierung ihre

Spuren hinterlassen. Auch Gegenwart und Zukunft werden nicht spurlos vorbei gehen, und doch ist die Schwäbische Alb immer das geblieben, was sie seit jeher war: rau und schön – eine Natur- und Kulturlandschaft, die nicht ohne Grund auch der Unesco als auszeichnungswürdig aufgefallen ist.

In einem außergewöhnlichen Buch geht der Naturfotograf Günther Bayerl zusammen mit Herausgeber Raimund Hasser sowie acht namhafte Alb-Experten der Frage nach, was oder wer die Alb in 40 000 Jahren – von der Steinzeit bis zur Neuzeit – verändert und gestaltet hat.



GRAUSIGES IM MORGENGRAUEN

Wenn die Tage kürzer werden, ist es wunderbar gemütlich, sich mit einem Buch in den Sessel zu kuscheln und in erfundene Geschichten einzutauchen. Besonders erdachte Verbrechen und menschliche Untiefen lassen wohlige Schauer über den Rücken huschen. Vor allem dann, wenn die Schauplätze von Krimis in der Region liegen und dem Leser vertraut sind.

Von Andrea Maier

Die raue Schwäbische Alb mit ihren eigenwilligen Bewohnern, den geheimnisvollen Höhlensystemen, kargen Hochflächen und schroffen Schluchten, ist als Schauplatz für Geschichten bestens geeignet. Neben Lyrik, naturkundlichen Sachbüchern und historischen Romanen werden vor allem Alb-Krimis geschrieben. „Albeins“ hat den Krimi- und Sachbuchautor Jürgen Seibold besucht. Sein aktueller Roman „Lindner und das schwarze Schaf“ erschien im Oktober und erfreut sich bereits größter Beliebtheit.

„Der Schäfer Jo Meißner macht im Morgengrauen auf dem Kornberg bei Gruibingen eine grausige Entdeckung: Sein Vater, Seniorschäfer Ernst Meißner, liegt tot und übel zugerichtet auf der Weide, ... LKA-Kommissar Stefan Lindner wird aus seinem Urlaub zurückgerufen ...“ (Auszug aus der Ankündigung des Silberburg Verlages)

So ein bisschen muss er selber lachen, wenn der Kommissar Stefan Lindner immer so hypochondrisch daherkommt. Auch in der druckfrischen Geschichte „Linder und das schwarze Schaf“ fürchtet der „bähmullige“ Hauptkommissar aus Bad Boll schon bei geringfügigem Unwohlsein eine lebensbedrohliche Krankheit. Schelmisch grinsend lädt Lindners Erfinder, Jürgen Seibold, seine Zuhörer in einer Buchhandlung ein, sich über die Hauptfigur der Schwäbische-Alb-Krimi-Reihe lustig zu machen. „Nur späßleshalber!“, ruft er, denn tatsächlich ist dem erfolgreichen Krimiautor daran gelegen „so zu schreiben, dass mir niemand böse ist.“

Mit viel Liebe zur jeweiligen Region ersinnt der ehemalige Journalist bemerkenswert produktiv eine ganze Menge Verbrechen: Im Allgäu lässt er das Nordlicht Hansen ermitteln, im Remstal schickt er Kommissar Schneider los, rund um Stuttgart löst der Bestatter Gottfried

Froelich Ungereimtheiten bei Todesfällen und auf der Alb, da bruddelt und sinniert sich eben genannter Kommissar Lindner durch besonders kuriosen Fälle. Ganz ehrlich: Hätten Sie gedacht, dass ein Opfer mit Äpfeln erschlagen, mit Spülmittel erstickt oder von Wölfen ... ? Nun ja, Autor Jürgen Seibold hat seinem Lindner außerordentliches Talent

beim Lösen derartiger Merkwürdigkeiten zugeschrieben. Die Leser werden ins Staunen geraten, soviel sei vorweg genommen.

Da der vielbeschäftigte Geschichtenerzähler in freien Stunden gerne über die Alb spaziert, ebenso gerne Pausen macht und dabei die regionalen Köstlichkeiten entlang der „blauen Mauer“ genießt, ist alles auf's Beste recherchiert. Dörfer, Straßen, Bäume, Gärten, Wirtschaften – (fast) alles wie in echt. Nur beispielsweise Wohnungen, Fahrzeuge, Lieblingswirte oder ähnlich Persönliches der Beteiligten ist ausgedacht. Auch das, was geschieht, ist der Realität zwar oft verblüffend nahe, aber in jedem Fall „konsequent erfunden“.

Dies und vieles mehr berichtet Jürgen Seibold mit Humor und Selbstironie bei den Lesungen in Buchläden, Weinkellern, Bildungseinrichtungen, Gast- und Kulturhäusern. Er liest am liebsten im Stehen, ein Apfelschorle vor sich. Mit komödiantischem Talent holt er sein Publikum in die Geschichten hinein und entlässt sie mit einem Augenzwinkern wieder ins echte Leben. Ab und an gibt der begeisterte Hobby Musiker Seibold dabei auch ein paar Stücke mit der Gitarre zum Besten.

Information

Termine der Lesungen, Krimi-Dinner-Veranstaltungen und Mordstouren, sowie alle erschienenen Bücher sind zu finden auf www.juergen.seibold.de

„Lindner und das schwarze Schaf“ ist als Taschenbuch im Silberburg-Verlag erschienen und kostet 9,90 €. ISBN: 9 783842 514836

Foto: Seibold-Media



Jürgen Seibold recherchiert häufig am Ort seiner fiktiven Verbrechen.



GLÜCKSBESUCH IN HAYINGEN

Realisten, so sagt man, stehen mit beiden Beinen fest auf der Erde. Was aber, wenn ein Mensch diese beiden Beine nicht mehr hat? Diese und noch viel mehr Fragen beantwortet Silke Naun-Bates herz-erfrischend authentisch in ihren Büchern, Vorträgen und Seminaren und unlängst auch live in einem Café in Hayingen.

Von Bernhard Bürkle

Als Achtjährige hatte sie bei einem tragischen Unfall beide Beine verloren und für sich erkannt, dass Glück zu sein eine Wahl ist, eine Option. Mit ihrer sprudelnden Lebensfreude begeistert Silke Naun-Bates bundesweit ein Millionen-Publikum in TV-Talkshows und macht Mut, eine neue Wahl für sich und sein Leben zu treffen. Einen solchen erfrischenden Vortrag hielt sie unlängst auch auf der Schwäbischen Alb im dortigen „Café Stadtschloss“, jenem Kunstraum und Museum im Zentrum von Hayingen.

Allein die Untertitel ihres gut zweistündigen Vortrags wie z.B. „Hör‘ auf zu kämpfen, das Leben ist einfach!“ oder „Die vier Schlüssel zum Glück“ sorgten für atemlose Stille im Raum, vereinzelt flossen gar Tränen beim Publikum. „Ihr seid so ein liebes Völkchen hier, ich mag euch alle und werde sicher einmal wieder kommen“, versprach Silke Naun-Bates nicht nur den lebensfrohen „Alb-Gurus“, in deren selbsternannten „Sprechzimmer“ mit den außergewöhnlichen Rostbildern des Künstlers Lothar Bechtle sie sich ausgesprochen wohl fühlte und bis zum Abend die familiäre Atmosphäre genoss.



Information

www.silkenaubates.com

ANZEIGE

STÖBERN IN DER BÜCHEREI

Vor über einem halben Jahrtausend wurde der moderne Buchdruck erfunden, und entgegen aller Prognosen, die mit dem weltweiten Vormarsch des Internets das Ende des gedruckten Buches vorher-sagten, verzeichnen Buchmessen allerorten höchste Besucherzahlen. Schaden genommen durch den Internethandel haben allein die Buchhändler, die gewaltige Umsatz-Einbußen zu verkraften hatten und noch immer haben. Wobei sich so langsam die Erkenntnis durchsetzt, dass der Besuch einer Buch-handlung wahrlich durch nichts zu ersetzen ist.

Zumal, wenn man dort eine so wohlige, ja fast heimelige Atmosphäre vorfindet wie zum Beispiel im Buchcafé ONE mitten in Münsingen. Neben einer breiten, bestens sortierten Auswahl an Neuerscheinungen und natürlich auch Klassikern aus allen Genres wird der Kundschaft nicht nur Kaffee und Tee angeboten, sondern auch eine besonders gemütliche Lesecke mit einladendem Sofa. „ONE - wir sind nicht perfekt aber echt, wir lieben Inspiration und machen verrückte Dinge, wir sind kreativ und machen Fehler, die Leidenschaft treibt uns an und lässt uns immer wieder aufstehen. Wir lieben was wir tun. Mit Büchern, schönen Dingen, innovativen Ideen und Atmosphäre möchten wir unsere

Welt mit Ihnen teilen. Wir nennen das orangene Momente.“ So bezeichnet das Team von ONE – wovon es übrigens etliche Filialen gibt auf der Alb und drumherum, sein Selbstverständnis.

Unsere Empfehlung gerade für die hektische Vorweihnachtszeit: Nehmen Sie sich eine Auszeit, stöbern Sie in aller Ruhe in Ihrer Buchhandlung, treffen Sie nette Menschen, lassen Sie sich beraten und nehmen Sie (mindestens) ein gutes Buch mit – das es im Übrigen im Internet keineswegs billiger gibt...!

13



Die Münsinger Filiale von ONE ist beileibe nicht nur ein „Buchladen“ – hier herrscht Wohlfühl-Atmosphäre mit Sofakissen und Kaffeeduft.

PRICKELN AUF DER ZUNGE

Im Herzen der Esslinger Altstadt wird seit 190 Jahren ein anregend prickelndes Getränk hergestellt. In mittelalterlichen Gewölbekellern reifen Schaumweine, hergestellt aus hochwertigen Weinen in traditionellem Verfahren. Nicht nur zum Jahreswechsel wird mit Kessler-Sekt angestoßen.

Von Andrea Maier

Das Haus Kessler zählt zu den wenigen Sektkellereien Deutschlands, die ihren Ursprung tatsächlich in der Champagne haben. Als Teilhaber und Direktor eines der berühmtesten Champagnerhäuser Frankreichs sammelte Georg Christian von Kessler profundes Wissen und wertvolle Erfahrung. Am 1. Juli 1826 gründete er in Esslingen die heute älteste Sektkellerei Deutschlands. Der ehemalige Speyrer Pflughof ist seit dem Gründungstag Firmensitz und zugleich eine der bedeutendsten Sehenswürdigkeiten der Stadt.

Durch seine hohen Qualitätsansprüche wies der junge Kaufmann von Kessler neue Wege im Weinanbau und wirkte maßgeblich an der Industrialisierung Württembergs mit. Die Besinnung auf Werte wie die Qualität der verwendeten Grundweine, aber auch der (in Teilen noch heute Hand-) Arbeit, die der Gründer seiner Zeit zum Maßstab erklärte, trug das Unternehmen selbst durch schwierige Zeiten.

Das Firmengelände, direkt am Marktplatz, prägt mit seinen historischen Gebäuden die Innenstadt. Es ist für die Esslinger und ihre Gäste eine liebevoll gewonnene Tradition, unter dem Motto „Sekt in the City“, nach dem Wochenmarkt noch im Kessler-Karree auf ein Glas Sekt oder einen Kaffee vorbei zu schauen.

In geführten Kellereibesichtigungen können Besucher tiefer eintauchen in die Geschichte der

Fotos: Kessler



Das Kessler-Haus in der Esslinger Altstadt.



Um mit einem Gläschen Sekt anzustoßen, gibt es immer einen Grund.

Sektherstellung am Neckar. In einem Labyrinth aus zwölf miteinander verbundenen Gewölbekellern lagern zigtausend Flaschen im Schutz der Dunkelheit, kopfüber in Rüttelpultern. Wie schon vor 190 Jahren rütteln und drehen geschulte Mitarbeiter des Kellermeisters die Flaschen teils von Hand, um den optimalen Reifeprozess zu gewährleisten.

Je nach Cuvée reifen die Weine bis zu 30 Monaten. Hier entwickeln sie ihre Aromen und die Perlage, die das lustige Kitzeln an Zunge und Gaumen ausmacht. Am Ende des Prozesses wird jede Flasche degorgiert, sprich: der Satz aus Hefe und Trübstoffen, der sich beim sorgfältigen Rütteln im Flaschenhals abgelagert hat, wird herauskatapultiert. Nun erst wird der Naturkorken eingedreht.

Nach einigen Jahren der Krise hat die Orientierung „zurück zu den Ursprüngen“ und die gelingende Verbindung alter Tradition mit modernem Lebensgefühl Kessler-Sekt wieder nach vorne gebracht. Mehr als eine Million Flaschen Sekt werden jährlich verkauft. Rund 30 Mitarbeitende tragen zu diesem Erfolg bei.

Information

Bei den „Besichtigungen mit Tiefgang“ kann man einzeln oder in Gruppen in die Kellergewölbe der Sektkellerei eintauchen und damit auch in Mythen und Geschichten rund um die Herstellung des Kessler-Sekts. Sekt-Degustationen gehören selbstverständlich zum Angebot. Die Kellereibesichtigungen sind nur nach vorheriger Anmeldung möglich. Informationen und Anmeldung unter Telefon 071 1/31059310 und über www.kessler-sekt.de



Vater Karl und Sohn Thomas Blank in Deutschlands kleinster Schauhöhle.

Fotos: Bernhard Bürkle

DAS BIER AUS DER HÖHLE

Es gibt Wirtschaften, da scheint die Zeit stehengeblieben zu sein, da ist alles noch wie früher – das Essen, die Wirtsleut', das ganze Flair einer Ära, in der die Menschen noch Zeit hatten und keine Handys. Zeit für gutes Essen und gute Gespräche, Zeit für lebendige Diskussionen anstelle von nimmermüden Displays und anonymen „Apps“.

Von Bernhard Bürkle

Eine .Wirtschaft, so wie früher, ist das „Rössle“ in Zwiefaltendorf, einer 500-Seelen-Gemeinde am Fuße der Schwäbischen Alb. Gemächlich zieht hier die junge Donau vorbei, den verdienten Feierabend verbringt man genießend in der einzigen Wirtschaft am Ort bei und mit der Wirtsfamilie Blank.

In der vierten Generation wird hier ein köstliches Bier gebraut und inzwischen auch Obst gepresst und Schnaps gebrannt. Man schrieb das Jahr 1878, als der Großvater des heutigen Seniorwirts gedachte, seinen Bierkeller zu vergrößern. Dabei brach plötzlich der Boden unter dem Pickel durch, und zum Vorschein kam eine Tropfsteinhöhle. Nicht sehr weitläufig zwar, doch immerhin begehbar ist dieser Hohlraum in der Tiefe, der heute

wohl „die kleinste Schauhöhle Deutschlands“ ist, wie der Urenkel des Entdeckers Thomas Blank schmunzelnd erklärt. Mit interessierten Gästen aus nah und fern steigt er auf Wunsch hinunter in die Tiefe unter den Lagerkellern, wenn es die Zeit erlaubt. Aus noch größerer Unterwelt, nämlich aus 317 Metern Tiefe, direkt aus dem Karstgestein,

15

Die beliebten Rössleswirte Karl (links) und Thomas Blank.



Neues aus der Alb-Wirtschaft

Reformationsbier gebraut

Die Lammbrauerei in Gruibingen (Kreis Göppingen) hat jetzt das Reformationsbier (Hoffen und Malz seit 1517) auf den Markt gebracht. Die Idee dazu hatte der evangelische Kirchenbezirk Göppingen, der zum Reformationsjahr 2017 etwas Besonderes kreieren wollte. Die Beziehung zum Bier lag für die Protestanten nahe, denn Martin Luthers Ehefrau Katharina soll eine besonders gute Braumeisterin gewesen sein. Sie habe mit dem Trunk die vielen Gäste im Hause Luthers bewirtet. Das Bier, das bei Gemeindefesten im Kirchenbezirk ausgeschenkt werden soll, ist auch in ausgewählten Getränkemärkten erhältlich.

Vorbildliche Dorfgasthäuser

Die Gewinner des Wettbewerbs „Vorbildliches Dorfgasthaus“ des Arbeitskreises Heimatpflege im Regierungsbezirk Tübingen stehen fest. Eine Jury aus Mitgliedern des Arbeitskreises, Kulturwissenschaftlern, Experten des Ländlichen Raums und Gastronomiefachleuten hat über die Bewerbungen entschieden. Preisträger sind das Gasthaus Neuhaus in Uttenweiler-Oberwachingen, das Gasthaus Rössle in Rangendingen und das Gasthaus Hirsch in Tübingen-Kilchberg. Einen Sonderpreis für ein besonders nachhaltiges Konzept erhalten das Gasthaus Adler in Vogt und das Gasthaus Adler in Ratshausen, einen Sonderpreis für ein besonders innovatives Konzept erhält die Traufganghütte Brunntal in Albstadt-Laufen.

Neuer Genussbotschafter

Woldemar Mammel aus Lauterach (Alb-Donau-Kreis) ist beim 4. „Genussgipfel“ in Überlingen von Landwirtschaftsminister Peter Hauk zum Genussbotschafter ernannt worden. Mammel sei durch seine langjährigen Bemühungen für die Renaissance traditioneller Linsensorten und somit für die Wiederentdeckung und Wiedereinführung des Linsenanbaus auf der Schwäbischen Alb und der damit verbundenen wachsenden Wertschätzung des regionalen Linsenanbaus in Baden-Württemberg auch über die Grenzen hinaus ein Aushängeschild für die Kompetenz und Vielfalt des Genießerlands Baden-Württemberg. Er motiviere auch andere sich mit den Wertschöpfungsmöglichkeiten alter regionaler Kulturpflanzen zu beschäftigen.

kommt das Brauwasser, das für das Blank'sche Bier und seinen ausgezeichneten Geschmack mit verantwortlich ist.

Auch wenn es nicht so scheint in dieser Idylle, Zeit ist auch bei der Familie Blank knapp bemessen, wenn die Wirtschaft oben bis auf den letzten Platz gefüllt ist und alle eingespannt sind. Thomas Blank, ebenso Braumeister wie sein Vater Karl, bringt das Essen persönlich an die Tische, während die Mutter in der Küche echt schwäbische Spezialitäten zaubert, die es teilweise nur hier im Rössle gibt. Als junge Hauswirtschafterin war Ingrid Blank einst nach Zwiefaltendorf gekommen und hatte den Heiratsantrag von Karl Blank freudig angenommen. „Des war für mi wie a Lottogewinn“, strahlt Karl Blank noch heute mit leuchtenden Augen. Seine Frau könne einfach alles: kochen, die Bücher führen und bei Bedarf sogar englisch dolmetschen. Wobei die Haus-Spezialität „Gröschts“, ein köstliches Gebrät aus zerkleinerten Innereien, dann doch nur schwer zu beschreiben oder gar zu übersetzen sein dürfte.

„Eigentlich sind wir, also die ganze Familie, immer da für unsere Gäste“, sagt Thomas Blank. Vor allem die täglichen Stammgäste

wissen das zu schätzen, schließlich gehen sie ja „zum Blank“ und nicht etwa „ins Rössle“. Hier ist man daheim, trifft die richtigen Leute und kann mit dem Wirt gemeinsam am Stammtisch über große und kleine Weltgeschehen palavern.

Gebrannt und gebraut wird direkt neben den beiden Gasträumen, den häuslichen Schlummertrunk nimmt man also anschließend direkt von hier mit. „Bei den Blanks sitzt man wie im zweiten Wohnzimmer, wie sind hier quasi daheim“, schwärmen die Einheimischen, die hier gerne auch gemeinsam singen und musizieren. Und die vielen Wochenendgäste tun gut daran, rechtzeitig im Rössle zu reservieren, denn auch das Nebenzimmer ist nicht allzu groß. Wobei in der warmen Jahreszeit auch die gemütliche Holzterrasse direkt über dem Bach zur Donau schnell gefüllt ist. Essen und Getränke werden dort ganz einfach durch's Fenster gebracht, Hundebesitzer schöpfen das frische, kühle Nass mit einem Eimerchen direkt in den bereitstehenden Napf.

Fazit: Die Brauereiwirtschaft „zum Rössle“ ist immer ein lohnendes Ausflugsziel, eine Insel in der Zeit jenseits von „Fast Food“ und „Coffee to go“, eine angenehme Ruheoase – natürlich ohne Handy-Empfang...!



Für Einheimische ist das „Rössle“ ihr „zweites Wohnzimmer“.

**FEUER IN SEINER
SCHÖNSTEN FORM**





Die repräsentative Vöhringer's Ofenwelt im Münsinger Gewerbegebiet.

Als die ersten Menschen vor Urzeiten das Feuer entdeckten, begann ihre Laufbahn als „Homo sapiens“, als intelligenter Mensch. Tatsächlich sind wir die einzigen Lebewesen dieses Planeten, die in der Lage sind, die Kraft dieses Ur-Elements Feuer zu bändigen und zu nutzen, um damit zu kochen und es im Winter angenehm warm zu haben.

Von Bernhard Bürkle

Dürre Äste und Laub, von Gewitterblitzen entzündet, mögen ganz am Anfang gestanden haben in den urzeitlich bewohnten Höhlen, wie sie gerade auf der Schwäbischen Alb reichlich vorhanden sind. Weiteres Brennmaterial wurde entdeckt, aus Tiefen gefördert und nutzbar gemacht – doch im Grunde heizen wir bis heute mit Pflanzen. Denn nicht nur Holz, Torf oder Kuhdung, sondern auch fossile Brennstoffe wie Kohle, Erdöl und Erdgas resultieren letztlich aus pflanzlichen Überresten, deren Energie bis heute nicht verloren gegangen ist. Mit der Gewissheit aber, dass diese Lagerstätten irgendwann geplündert sind und ihr Inhalt verbraucht sein wird, hat man sich auf regenerative Energie konzentriert und gewinnt Wärme zunehmend von der Sonne oder aus der Tiefe der Erde. Doch mit dem Einzug hochmoderner Heizsysteme und Wärmespendern findet zugleich eine Renaissance des klassischen Feuers statt, eine Besinnung auf knisternde Holz-scheite und sichtbare Flammen. Offene Kamine, Öfen und sogar Kachelöfen halten wieder Einzug in private Haushalte.

„Wärmestrahlung von einem Heizkörper ist wie ein Rostbraten aus der Mikrowelle – es fehlt der Bezug zur Quelle, nämlich dem Feuer im Ofen oder Herd“, sagt Joachim Vöhringer, Spezialist für Feuerstellen in jeder Form. Er muss es wissen: schon in zweiter Generation baut und handelt die Firma Vöhringer in Münsingen mit Offenen Kaminen, Öfen und Kachelöfen, die mit Holz be-

trieben werden, was hier oben auf der reichlich mit Laubwäldern gesegneten Alb im Wort-sinn recht nahe liegt. Traditionell und auch zwangsläufig galt das heimische Holz als zumeist einziger Brennstoff – für die allgegenwärtigen Backhäuser und das „täglich‘ Brot“, für große Wirtshausküchen und private Herde, für die großen Braukessel wie für die klassische Wasch-„Küche“. „Der direkte Bezug zum offenen Feuer als lebenswichtiger Faktor mag an unsere Ur-Instinkte erinnern, doch ich denke, es ist auch das Ansprechen mehrerer Sinne, wenn wir am Feuer sitzen: Wir fühlen die Holz-scheite, hören das Knistern, riechen – zumindest beim Anzünden – den Rauch und sehen die lodernden Flammen und ihr warmes Licht“, so Joachim Vöhringer. Die Liebe zu dem, was er tut, ist ihm förmlich anzumerken, er ist quasi „verheiratet“ mit dem Element Feuer und allen Materialien, die es braucht für seine Bändigung und sinnvollen Nutzung. Und gerade die ist es, die eine Investition in derlei Zusatz-Heizungen letztlich auch rentabel werden lässt. Kombiniert man nämlich die Feuerstelle mit einem fachmännisch konstruierten und gemauerten Speicherofen zu einem sogenannten Kachelkamin, entlässt man die

Joachim Vöhringer plant selbst gemeinsam mit den Kunden vor Ort und in Absprache mit Architekt und Bauleitung, erst danach erfolgt die individuelle Detailplanung im Kreativraum des Ausstellungs-Zentrums.



Wärme nicht einfach nach oben durch den Schornstein, sondern verteilt und speichert sie bestmöglich dort, wo man sie haben möchte.

Der nachwachsende Brennstoff Holz kann neuerdings in unterschiedlicher Form genutzt werden – als Hackschnitzel, Pellets oder auch in Form gepresster Sägemehl-Briketts. Auch die können hinter feuerfestem Glas mit sichtbarer Flamme verfeuert werden. Doch seien wir ehrlich: Ein Korb voller – womöglich selbst gespaltener – Holzscheite aus heimischen Wäldern ist doch dieses Stück Natur, das wir so gerne in unser Wohnambiente integrieren. Jedes einzelne ein Unikat, ein Beispiel natürlichen Designs, duftend und von ange-



Auf 240 Quadratmeter Ausstellungsfläche finden Interessenten zahlreiche Beispiele und Anregungen.

Fotos:
Bernhard Bürkle

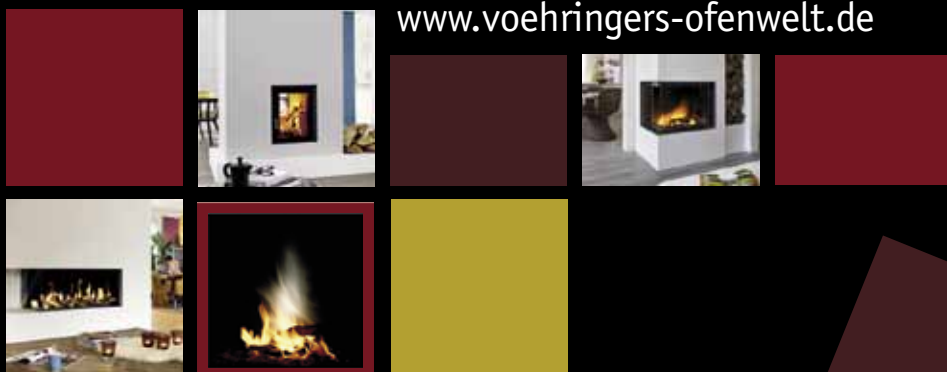
nehmer Haptik. Vor dem Kamin zu sitzen ist das beste Mittel, die Hektik des Alltags zu vergessen, herunter zu kommen von seiner „hohen Drehzahl“ und sich wieder „geerdet“ zu fühlen. Und

irgendwie schwingt dabei sogar eine gewisse Dankbarkeit mit beim langsamen Verbrennen eines gewachsenen Stücks Natur – so wie es eben ganz am Anfang war.

SCHAUSONNTAG

11. Dezember 2016 + 15. Januar 2017
13.00 - 17.00 Uhr

Vöhringers Ofenwelt
Dottinger Straße 36/1
72525 Münsingen
Tel. 07381 - 930 996
www.voehringers-ofenwelt.de



ALTE HEIZEINSÄTZE?
NICHT MIT UNS!

JETZT PRÜFEN

VÖHRINGER'S
OFENWELT

Eine Reise in die Wärme

GESUNDE WÄRME VON DER WAND

Die evolutionären Infrarotheizsysteme des schwäbischen Unternehmens REDPUR mit Sitz in Hayingen gehören mit zum Besten, was der Markt für energieeffiziente Haustechnik derzeit zu bieten hat. Die innovativen REDPUR Infrarotheizungen finden nicht nur bei den Kunden, sondern auch bei unabhängigen Experten Resonanz. REDPUR wurde jetzt der Industriepreis 2016 in der Kategorie „BEST OF Energie & Umwelt“ zuerkannt.

Das Wirkprinzip ist so einfach wie seit Jahrtausenden erprobt: Die Wärme der Sonne wird – übrigens auch im Winter – von der Erdoberfläche und allem, was sich darauf befindet, direkt aufgenommen und gespeichert. Bei dieser natürlichen Wärmestrahlung handelt es sich um Infrarotwellen, jedermann bekannt als heilsames Mittel bei Erkältungskrankheiten, aber auch bei Gelenkproblemen und anderen körperlichen Gebrechen. Warum also nicht dieses probate Geschenk der Natur auch zuhause nutzen, als nachweislich gesunde Heizung.

Wir erfinden alle möglichen Wärmespeicher, um die aufwändig erzeugte Wohlfühl-Temperatur festzuhalten, zu speichern, immer zu Lasten der Ästhetik, der nutzbaren Wohnfläche und letztlich auch des Geldbeutels: So wie bei einem Kachelofen

Exklusiv für unsere Leser: Heizkörper-Fotomotive von der Schwäbischen Alb.



Die Wand ist der optimale Wärmespeicher – keine Rohre, nur eben ein Bild.





Wärmende Kunst an der Wand statt herkömmlicher Heizkörper.

zunächst die tönernen oder steinernen Kacheln aufgewärmt werden, so wird bei modernen Infrarot-Heizungen vergleichbares Material zur Wärmespeicherung genutzt – nämlich die Wand. Konventionelle Heizungen – Gas- und Ölanlagen, Nachtspeicheröfen oder auch die modernen, umweltfreundlichen Pellet-Systeme – heizen nach dem Konvektionsprinzip, also mittels Lufterwärmung. Daraus ergeben sich an vielen Stellen Energieverluste: Beim Transport der Wärmeenergie, durch thermodynamische Effekte und beim Lüften, die sich auch durch sehr bewusstes Heizen nur bedingt eliminieren lassen, da sie ein direkte Folge der verbauten Technik sind.



Eine Infrarotheizung funktioniert im Gegensatz dazu als Speicherheizung und damit analog zur Sonnenstrahlung. Die infraroten Wärmestrahlen werden durch alle vorhandenen Oberflächen – die Gebäudehülle, Wände, Decken, Böden sowie Gegenstände – gespeichert und danach als indirekte Wärmestrahlung in die Räume abgegeben. Der Verlust an Wärmeenergie – sowohl durch Transport als auch durch Thermodynamik – ist dabei minimal. Infrarotheizungen benötigen für die Übertragung von Wärmeenergie kein zusätzliches Medium – die Raumboflächen selbst sind das Speichermedium. Infrarot beheizte Räume werden absolut gleichmäßig und ohne Luft- und Staubaufwirbelungen klimatisiert. Da auch der menschliche Körper die infrarote Strahlung – physiologisch übrigens völlig unbedenklich und aus medizinischer Sicht sogar gesundheitsfördernd – aufnimmt, liegt die Wohlfühl-Temperatur bei Verwendung eines Infrarotheizsystems um ein etwa zwei Grad Celsius niedriger als bei konventionellen Heizsystemen. Das wirkt sich letztlich auch auf die Heizkosten aus: Abhängig von

der Heizungsanlage, die zuvor verwendet wurde und der Wärmedämmung des Gebäudes ergibt sich eine Energie- und Heizkostensparnis von 15 bis sogar 50 Prozent

Die heizungsrelevanten Oberflächen der in Hayingen gefertigten REDPUR Heizungs-Systeme bestehen aus Stahlblech mit einer speziell entwickelten, besonders strahlungsrelevanten Oberflächenbeschichtung, die in allen gewünschten Farben und auch Dekors bis hin zu eigenen Fotomotiven ausgeführt sein kann. Ihre Rückfront und effiziente Dämmstoffe reduzieren die nicht heizungsrelevante Wärmeabstrahlung nach hinten auf ein Minimum und sorgen damit an der Frontseite für ein Maximum an Strahlungsleistung. Kurze Aufheizzeiten bei nicht zu langen energieneutralen Nachheizperioden sowie intelligente Thermostate unterstützen zusätzlich einen minimalen Energieverbrauch.

Albeins-Leser erhalten gegen Vorlage dieses Artikels eine individuelle und kostenlose Beratung nicht nur im VertriebsCenter der Energiefreiheit GmbH in Riedlingen, sondern auch vor Ort, also beim Kunden zu Hause!

Außerdem und exklusiv nur in Verbindung mit diesem Magazin: Für die „heimelige“ Raumgestaltung mit den REDPUR Heizelementen eine Auswahl von Fotomotiven der Schwäbischen Alb von dem bekannten Fotografen Bernhard Bürkle.





EIN MISSIONAR DES SCHWÄBISCHEN

ZU BESUCH BEIM SCHAUSPIELER UND SCHRIFTSTELLER WINFRIED WAGNER

Man kennt ihn aus dem Fernsehen, aus der SWR-Serie „Lai-ble & Frisch“: Winfried Wagner alias Walter Leible. Eine Rolle, die ihm auf den Leib geschrieben war und ist. Im Dezember 2017 kommt mit „Da goht dr Doig“ die lang erwartete Fortsetzung in die Kinos.

Von Tim Baldur

Wen Winfried und Sabine Wagner zu sich nach Hause einladen, für den steht der Herr des Hauses gerne in die Küche. Kochen ist seine zweite Leidenschaft, wie der Hausherr zugibt. Dabei legt er auch großen Wert auf heimische und regionale Produkte. Diesmal gibt es eine köstliche „Käswähe“, den Teig dazu hat er schon morgens vorbereitet. Garniert das ganze mit einem frisch angemachten Salat von seiner Frau Sabine. Gemütlich ist es in Dettingen an der Erms im Hause Wagner. Gemütlich und bodenständig eingerichtet, so wie es die Wagners selbst auch sind. Authentisch eben.

Und Winfried Wagner, 1949 in Metzingen geboren, gelernter Bankkaufmann und Absolvent

Winfried Wagner über seine Frau Sabine: „Sie ist meine externe Festplatte.“



Winfried Wagner ist Schauspieler, Schriftsteller und Humorist.

der Hamburger Autorenschule, ist ein Schaffer, im besten schwäbischen Sinne. Gerade hat er sein 19. Buch „Die 30x30 besten schwäbischen Witze“ veröffentlicht. Die Veröffentlichung eines Buches ist für ihn nichts Aufregendes mehr. „Ich kann mich noch daran erinnern, als meine Mutter einmal anrief und fragte, ob es etwas Neues gebe. Ich habe verneint, obwohl genau an diesem Tag mein sechstes Buch erschienen ist“, erzählt er. Schon daran könne man sehen, wie schnell man sich an was gewöhnen könne, und fragt gleichzeitig, ob es denn noch etwas Käswähe sein darf.

Das Heft in der Hand, was die vielen Auftritte und die Vermarktung von Winfried Wagner überhaupt betrifft, das hat seine Frau Sabine. „Sie ist meine exter-

ne Festplatte“, sagt er mit einem liebevollen Lächeln an sie gerichtet. „Sie erinnert sich noch auf den Tag genau an wirklich jedes Geschehnis und hat alle Termine, samt deren Dauer, im Kopf abrufbereit“. Bis Weihnachten sagt sie deshalb auch gleich, sind schon alle Wochenenden ausgebucht. Das kann man durchaus als Erfolg bezeichnen, vor allem, wenn man ausschließlich als „Missionar des Schwäbischen“ unterwegs ist.

Um dem allem gerecht zu werden, gibt es im Hause Wagner auch eine Arbeits- und Zeitaufteilung. Nach dem gemeinsamen Frühstück, seine Frau liest die Zeitung immer zuerst, geht jeder in seinen eigenen Arbeitsraum. Sabine bearbeitet alles Schriftliche, von Auftrittsfragen über Buchbestellungen und alles andere. Winfried hingegen widmet





sich jeden Morgen erst seiner Korrespondenz und beginnt dann entweder zu schreiben, eine Rolle zu lernen oder sich ganz konkret auf einen Auftritt vorzubereiten. Denn, auch das ist eines seiner Credos, es wird niemals genau denselben Auftritt von und mit ihm geben. Obwohl er, durchweg im positiven Sinne, „als alter Hase“ in diesem Geschäft bezeichnet werden kann, bereitet ihm eines mehr Lampenfieber als alles andere: dann, wenn er in seiner Heimat, sprich Dettingen oder Metzingen auftreten soll. Beispielweise bei den „Dettinger Kabaretttagen“. Nie und nimmer hätte er gedacht, dass da mit über 500 Besuchern die Schillerhalle gefüllt war. „So was ist immer ein ganz besonderes und tolles Erlebnis und eine riesengroße Bestätigung meines Schaffens“, gibt er unumwunden zu. Und ein Datum wird er auch nie mehr vergessen. Das war 1976. Als zum ersten Mal sein Name im Radio genannt wurde, als eines seiner Hörstücke veröffentlicht wurde.

Immer wenn ihr Mann einen Auftritt hat sitzt Sabine Wagner am Büchertisch, übernimmt in den Pausen den Verkauf und fertigt dazwischen die verschiedensten Handarbeiten.

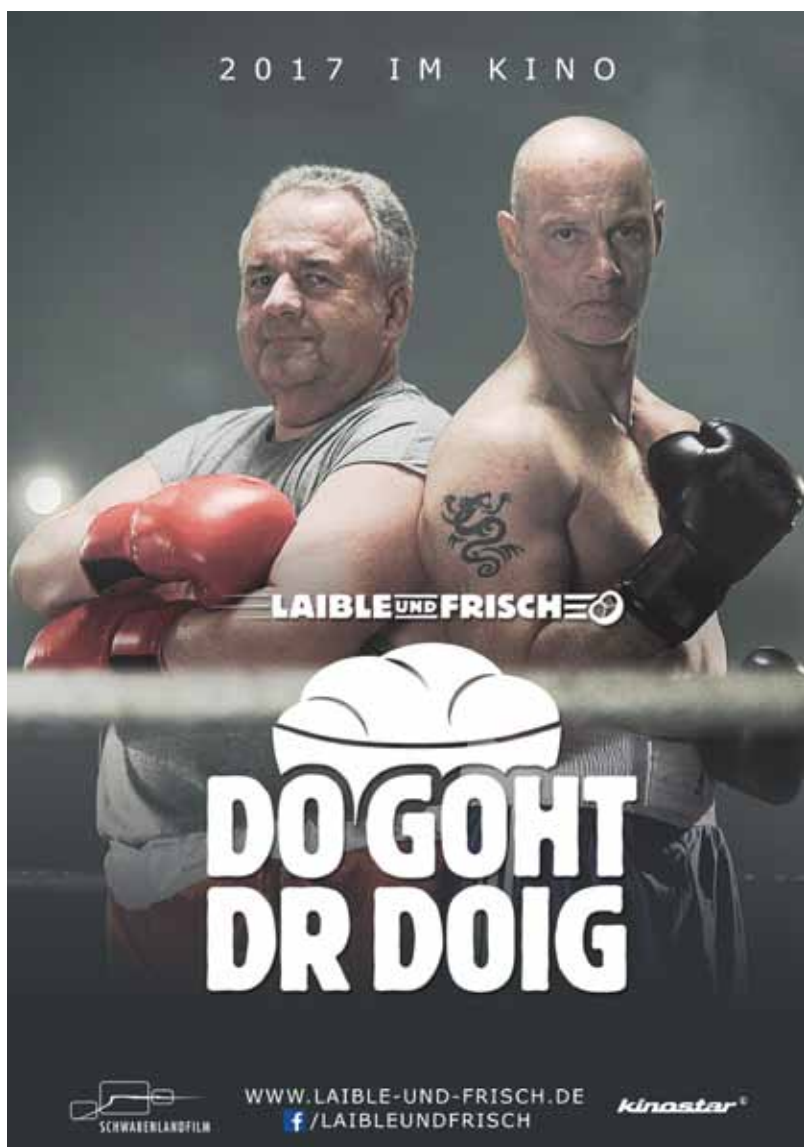
Hinzu kommen seit dem Erfolg der Fernsehserie „Laible & Frisch“ auch immer wieder Drehtermine. So erst kürzlich für den Trailer des Kinofilms „Da goht dr Doig“ in einem Stuttgarter Boxcamp. „Das war und ist für mich eine ganz andere Welt, aber sehr interessant und spannend“, berichtet Wagner. Wenn man beispielsweise eine Szene vier- oder fünfmal wegen der Kameraeinstellung oder des Lichts drehen müsse. Mit Theaterspielen habe das nicht mehr viel zu tun. Noch gut kann er sich an die Anfänge dieser Erfolgsstory erinnern. Ein junger Dettinger Student der Stuttgarter Filmakademie, namens Frieder Scheiffele, rief an und fragte, ob er denn einmal vorbeikommen könne. Scheiffele wollte den Dettinger Humoristen dazu überreden, für seine Abschlussarbeit acht Tage kostenlos zu Filmaufnahmen zur Verfügung zu stehen. Eben für den ersten Pilotfilm von „Laible & Frisch“. Mit diesem Pilotfilm hatte Scheiffele nicht nur seinen Abschluss mit Bravour bestanden, sondern der Südwestrundfunk war sogar bereit dazu, daraus eine Serie für das Vorabendprogramm werden zu lassen. Dieser Erfolg gipfelt jetzt im ersten Kinofilm mit „Laible & Frisch“, der nächstes Jahr in die deutschen Kinos kommen wird.

Information

Begegnungen mit Winfried Wagner

2. Februar, 18.30 Uhr,
Trödlerburg in Esslingen (mit Menü),
Telefon 0711/355558
11. Februar, 18.30 Uhr,
Gasthaus Ochsen in Cleeborn (mit Menü),
Telefon 07135/974700
12. Februar, 17 Uhr,
Gasthaus Ochsen in Cleeborn (mit Menü),
Telefon 07135/974700
1. März, Kulturtreff Untertürkheim,
Telefon 0711/50462891
4. März, Beutelkasten in der Fessler-
Mühle in Sersheim,
Telefon 07042/33914
19. März, 17 Uhr, Landgasthof Waldhorn
in Auenwald-Däfern (mit Menü),
Telefon 07191/312312
24. März, Burg Hohenneuffen
in Neuffen (mit Menü),
Telefon 07025/2206

Die Theatergruppe Boggschdarg führt 2017 das Theaterstück „So ein Schlawiner“ von Winfried Wagner in der Stadionshalle Waldenbuch auf. Termine sind am 14., 21. und 28. Januar, am 4. Februar, am 18. und 25. März, am 1., 8. und 29. April sowie am 6. Mai. Beginn jeweils 20 Uhr. Mehr unter www.boggschdarg.de



BESUCH IM OF7

In einer ehemaligen Offiziersunterkunft im „Alten Lager“ in Münsingen bezaubern gemalte Alb-Ansichten von Künstlern, deren Heimat die Schwäbische Alb war. Aus den 160 ausgestellten Werken der Alb-Maler weht Vergangenes in die Gegenwart und macht Entwicklung sichtbar.

Von Andrea Maier

Martin Rath ist viel unterwegs, arbeitet in verschiedenen Ländern Asiens. Aufgewachsen ist er am Fuße der Reutlinger Alb. Hier lebt er mit seiner Familie und hier genießt er Ruhe und den freien Blick in wunderschöne Landschaft. Den leidenschaftlichen Kunstsammler fasziniert besonders afrikanische Kunst. Bei einer Auktion fiel sein Blick zufällig auf ein kleines unscheinbares Aquarell. „Schäfer mit Schafherde“, wurde von Jakob Plankenhorn Anfang des 20. Jahrhunderts gemalt. „Die Blickrichtung ist ähnlich der von unserer Terrasse aus. Auf dem Hügel da hinten haben wir Skifahren gelernt.“ Dieser ganz persönliche Bezug gab den Ausschlag, Rath kaufte das Kleinod und seine Aufmerksamkeit war geweckt.

Immer häufiger schauten er und seine Frau sich Bilder von Malern der Schwäbischen Alb an. Mittlerweile besitzen sie ziemlich viele. Darunter Bilder von Felix Hollenberg (1868- 1945) oder Christian Landenberger (1862-1927), die in Gomadingen und Albstadt eigene Museen haben. Etliche Werke stammen jedoch von Malern, deren Bekanntheit kaum über die Ortsgrenzen hinaus reichte.

Der rein materielle Wert dieser mittlerweile wohl umfangreichsten Sammlung von Alb-Malerei sei „überschaubar“. Martin Rath geht es vielmehr darum, „regionale Identität, wie auch die kulturelle und künstlerische Entwicklung anschaulich zu machen“. In den Gemälden ist die räumliche und gesellschaftliche Entwicklung der vergangenen 150 Jahre sichtbar. Typische Alltagsszenen sind ebenso zu erkennen, wie vom jeweiligen Zeitgeist geprägte Vorstellungen von Natur und Idyll. Viele der Alb-Maler-Bilder zeigen die Land-



Im ehemaligen Offiziershaus OF7 im „Alten Lager“ bei Münsingen ist das Alb-Maler-Museum untergebracht.

schaft, wie sie ausgesehen hat, als auch die große Militäranlage bei Münsingen gebaut wurde (1895).

Hier schließt sich der Kreis: Franz Tress, Gründer der gleichnamigen Nudelfabrik, hat weite Teile des ehemaligen Militärgeländes bei Münsingen erworben und plant sein „Alb-Gut“ als vielfältiges Tourismus-Magnet. Neben „Gläserner Produktion“, Herbergen, Festsälen, Gastronomie, einem Markt für regionale Produkte und vielem mehr, soll auch ein Kunsthaus das „Alte Lager“ beleben. Rath und Tress trafen zusammen. Der eine suchte Kunst, der andere hat sie und die Schwäbische Alb gibt das verbindende Element. Sie ließen die Wände in den vom Denkmalmamt vorgeschriebene Pastelltönen streichen und hängten rund 160 Bilder in den 18 Stuben auf, in denen einst die Betten der Offiziere standen.

Martin Rath und sein Bruder Thomas, der die Ausstellung vor Ort betreut, erfahren in so manchem Gespräch mehr und mehr über die Künstler und über die Alb. Vieles davon schreiben sie auf, ein Ausstellungskatalog entsteht.

24

Der Sammler Martin Rath entdeckt auf den Albbildern jede Menge Geschichten aus seiner Heimatregion.

Fotos:
Andrea Maier



Information

Alb-Maler-Museum, Gebäude OF7

72525 Münsingen-Auingen

Telefon 0176/98233841

www.albmaler.de

Geöffnet täglich, außer Montags,
von 10 bis 18 Uhr.



Gewinnspiel

Imposante Hörner und zotteliges Fell sind ihre Markenzeichen. Auf der Schwäbischen Alb stehen sie im Sommer wie im Winter auf den Weiden, denn die Tiere sind robust und widerstandsfähig. Ohne Probleme halten sie Temperaturen bis zu minus 20 Grad aus. Ihre dichte Unterwolle isoliert sie perfekt gegen die Kälte und das lange Deckhaar leitet den Regen ab. Im 16. Jahrhundert wurden die Tiere erstmals gezüchtet und einst als „Rind den armen Mannes“ bezeichnet.

Unsere Preisfrage:

Wie heißt das Tier?

- a) Hochlandrind
- b) Buckelrind
- c) Bison



Zu gewinnen gibt es eine Besichtigung in der Whisky-Destillerie Finch in Nellingen für zwei Personen, sowie eine Flasche hochwertigen schwäbischen Hochland-Whisky.

Einsendeschluss ist der 15. Februar 2017.
Senden Sie Ihre Lösung per Post an die

Redaktion ALBEINS
Fasanenstraße 15
73035 Göppingen
oder per E-Mail an info@maitis-media.de

Der/die Gewinner/in wird schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Auflösung des Gewinnspiels in Albeins Nr.2:

Die gesuchte Kirche steht in Bebenhausen.

Das Abendessen mit Übernachtung und Frühstück für zwei Personen im Gasthof Adler in Hayingen-Anhausen hat gewonnen:
Gerhard Engel aus Albstadt



Gepflegte Gastronomie seit über 100 Jahren
Schwäbische Küche mit regionalen Gerichten
Fangfrische Forellen, Wildgerichte, Schnecken



**Gasthof & Gästehäuser für gesunde Erholung
Flair Hotel Gasthof Hirsch**

Wannenweg 2
72534 Hayingen-Indelhausen
Telefon: 07386 9778-0, Telefax: 07386 9778-99
E-Mail: info@hirsch-indelhausen.de



Gaststätte Lauterstüble mit Biengarten



im Ferienpark Lauterdörfle

Gut bürgerliche Speisen regionaler Herkunft servieren wir Ihnen täglich ab 11.00 Uhr. Durchgehend warme Küche / Mo. Ruhetag. Frühstück / Brunch für Gruppen auf Anfrage. Barrierefrei! – Biker Willkommen!

Fam. Arroyo
Maisenburger Weg 122, 72534 Hayingen
Telefon 07386-1249, Telefax 07386-9772827
lauterstueble@gmx.de
www.lauterstueble-online.de



EIN LADEN FÜR ALLES

26

Keine Frage, Internet ist eine feine Erfindung, und auch modernes Online-Shopping bietet gewisse Vorteile. Doch das scheinbar so bequeme Einkaufen im Netz birgt durchaus auch Gefahren und etliche Nachteile, die erst neuerdings so recht zutage treten. Wie gut, dass es gerade auf dem Land noch richtige „Allerweltsläden“ gibt, wo man alles kaufen kann, was man eben so braucht.

Von Bernhard Bürkle

Ein derartiges „kleines Kaufhaus“ gibt es zum Beispiel in Zwiefalten. Seit Jahr und Tag betreibt das Ehepaar Auchter dort an der Hauptstraße ein Ladengeschäft für – für alles eigentlich. Denn was hier nicht verfügbar ist, wird bestellt und kann wenig später abgeholt werden. „Oft sind es die klei-

nen Dinge, die uns das Leben leichter machen“, ist das Credo von Inhaber Bruno Auchter. So kann man hier eben diese kleinen Dinge wie Schrauben, Wandhaken und andere Heimwerker-Materialien noch einzeln erwerben, stückweise, genau so viele, wie man braucht und nicht gleich im Dutzend, wovon dann der teuer bezahlte Rest irgendwo im Haus verschwindet. Dazu gibt es natürlich auch Werkzeug jeder Art für Haus und Garten. Freilich nicht in dieser erdrückenden Auswahl, die im Grunde niemand wirklich braucht – ein Spaten ist ein Spaten, fertig. Dass alles hier nicht nur im Bereich Eisenwaren, also Heimwerker-Artikel, sorgsam ausgewählt wurde, erspart dem Kunden die Qual der Wahl, zumal mit der stets fachkundigen Beratung zu allen Produkten. Das betrifft natürlich auch Schönes und Praktisches für Heim und Küche, wofür vor allem die Dame des Hauses zuständig ist.



Im kleinen Kaufhaus der Familie Auchter in Zwiefalten gibt es fast alles.

Fotos: Bernhard Bürkle

„Bei uns ist der Kunde König,“ sagt Bruno Auchter, „das zeigt sich letztlich sogar an den ungewöhnlich langen Öffnungszeiten des Postschalters.“ Das Angebot reicht von Apfelpflücker bis Zeitungen, dazwischen liegt nicht nur ein breites Spektrum an Haushalts- und sonstigen Waren jeder Art, sondern auch Dienstleistungen wie Lotto-Annahme oder Postservice einschließlich Postbank bietet das rühri-

ge Ehepaar und ihr freundliches Team. Sogar Postfächer kann man hier anmieten, Zeitschriften und Bücher, Tabakwaren und Alkoholisches erlauben den Vergleich mit einem riesigen begehbaren Kiosk im Ortskern mit dem Nebeneffekt eines Kommunikations-Zentrums. Hier trifft man Gleichgesinnte, kommt ins Gespräch und tauscht sich aus so ganz nebenbei. Und wenn's länger dauert mit dem „Schwätzle“, dann geht man nach nebenan und trinkt gemeinsam einen Kaffee beim Bäcker Engler, wofür man nicht einmal das Haus verlassen muss. Das alles kann das anonyme Internet nicht bieten, sondern eben nur das Geschäft am Ort, das es unter allen Umständen zu erhalten gilt als wichtige Komponente sozialen Zusammenlebens.


DAS FACHGESCHÄFT
AUCHTER
Tabak · Eisen- und Haushaltswaren

Hauptstr. 40 · 88529 Zwiefalten · Tel. 07373-2806

Für Sie da. In Ihrer Nähe.

Eisen- & Haushaltswaren
 Tabakwaren · Spirituosen
 Zeitungen · Zeitschriften
 Grußkarten · Geschenke
 Camping Gas · Kohle
 Düngemittel · Gartenbedarf



JEDER BAUM ERZÄHLT EINE GESCHICHTE

In der Mittelmühle bei Adelberg (Kreis Göppingen) werden seit fast 50 Jahren Weihnachtsbäume aufgezogen. Seit 2001 werden ökologische Aspekte und größtmögliche Nachhaltigkeit immer mehr ins Zentrum der Produktion gerückt.

Von Andrea Maier

Vor 15 Jahren übernahmen Sabine und Harald Müller die Weihnachtsbaumkulturen der Adelberger Mittelmühle. Der Umstand, dass die Mittelmühle im zauberhaften Herrenbachtal, einem sensiblen Wasserschutz- und Naherholungsgebiet liegt, und die Familie selbst unmittelbar zwischen den künftigen Christbäumen wohnt, ist tagtäglich Ansporn für umwelt- und gesundheitsverträgliche Produktion.

Die steilen Hanglagen erlauben kein weiträumiges Bearbeiten mit schweren Maschinen, große Teile der Pflegearbeiten werden von Hand erledigt. Seit ein paar Jahren helfen dabei die kuscheligen Mitarbeiterinnen aus England. Derzeit 14 Shropshire-Schafe zupfen sorgsam Halme

und Blätter zwischen den Bäumchen und düngen gleichzeitig den Boden – rein biologisch. Mitarbeiter und Besucher lieben es, den Tieren zuzuschauen, wie sie geschickt Wicken und Winden von den kleinsten Ästchen knabbern, ohne auch nur den geringsten Schaden anzurichten.

Junge und ältere Bäume stehen in den Kulturen meist gemischt, denn dort, wo ein Christbaum geschlagen wird, pflanzt Harald Müller im nächsten Jahr gleich wieder einen jungen Baum. So ist dauerhafter Lebensraum für teils seltene Tiere und Pflanzen gesichert. Die in der eigenen kleinen Aufzucht und Baumschule herangezogenen Jungbäume gedeihen sicher im Schutz der älteren, machen diesen den Platz nicht streitig und werden ganz natürlich angeregt, sich kraftvoll zu entwickeln.

Harald Müller beobachtet seine Schützlinge intensiv. „Einen Baum umerziehen zu wollen ist sinnlos,“ hat er gelernt. „Besser nutze ich das, was der Baum selbst will.“ Mit den Jahren ist ihm klar geworden, dass die Natur sein bester Lehrmeister ist. Also übt er sich in Geduld, be-

obachtet, lernt und reagiert. Wie sieht ein perfekter Weihnachtsbaum aus? „Wenn man der Natur Spielraum lässt, entsteht für jeden Kundengeschmack etwas“, lächelt Sabine Müller



Weihnachtsbaumverkauf bei der Mittelmühle in Adelberg.

Um die langwierige Aufzucht und Pflege, aber auch biologische und ökologische Aspekte der Produktion nachvollziehbar zu machen, hat Harald Müller zusammen mit einem Kollegen aus Norddeutschland 24 Informationstafeln entworfen. Im Herrenbachtal sind sie frei zugänglich in den Kulturen aufgestellt. Das ganze Jahr über bieten Müllers zudem Führungen für Familien, Gruppen, Firmen und Schulklassen an. Kaum jemand ahnt, was an 365 Tagen im Jahr notwendig ist, um ein ökologisch sinnvoll produziertes, regionales Naturprodukt anzubieten.

28

Fotos:
Mittelmühle

Harald und Sabine Müller mit ihren Kindern in den Weihnachtsbaumkulturen.



Information

Mittelmühle Adelberg
Sabine und Harald Müller
Telefon 07166/859
www.mittelmuehle-adelberg.de

Öffnungszeiten: Vom 2. bis 23. Dezember von 10 bis 19 Uhr, Samstags und Sonntags von 8 bis 17 Uhr, am 24. Dezember von 10 bis 14 Uhr. Der Weihnachtsbaumlehrpfad ist auch außerhalb der Öffnungszeiten zugänglich.



ANDY BORG KRÖNT DIE „STAUFERKRONE“

INTERNATIONALER SCHLAGERWETTBEWERB AM 25. MÄRZ IN GÖPPINGEN

Die Messlatte für die „Stauferkrone“ liegt hoch. Nicht ohne Grund. Nach der Premiere im vergangenen Oktober verglichen viele Musikschaffende den internationalen Schlagerwettbewerb in Göppingen mit den legendären Schlagerfestspielen von Baden-Baden. Das fordert nun die Organisatoren heraus. Die wollen bei der Neuauflage am 25. März in der Göppinger Stadthalle eine Schippe drauflegen.



Andy Borg gestaltet bei der „Stauferkrone“ das einstündige Showprogramm.

Seine größten Erfolge, aber auch neue Titel, wird Andy Borg, der langjährige Moderator des Musikantenstadts, bei der „Stauferkrone“ 2017 im Showprogramm singen und damit das einstündige Showprogramm gestalten. Ohne lange zu überlegen hatte Andy Borg zugesagt, den zweiten Teil der „Stauferkrone“ zu bestreiten. „Für Künstler und das Publikum sind solche Wettbewerbe gleichermaßen von Bedeutung! Die Einen können nicht ohne die Anderen. Da es ja in den klassischen Medien leider wenig bis gar keine Plattformen mehr im Schlager und volkstümlichen Bereich gibt, ist die „Stauferkrone“ natürlich umso wichtiger“, erklärt Andy Borg und fügt an: „Mit einem Wettbewerb ging’s auch bei mir los.“

Im Wettbewerb steigen Künstler in den Ring, die schon eine beachtliche Karriere gemacht haben. Allen voran Graham Bonney, der in Deutschland mit vielen Titeln große Hits hatte und es nun mit einem von Komponisten-Legende

Christian Bruhn geschriebenen Lied es noch einmal wissen möchte. Mit im Feld der Interpreten steht auch Gitti Götz, die als ein Teil des Duos „Gitti & Erika“ mit Liedern wie „Heidi“ oder „Aus Böhmen kommt die Musik“ Erfolge feierte. Eine ganze Weile erfolgreich im Showgeschäft ist Gaby Seitz. Die „Piaf des Schwarzwaldes“, bekannt aus der Schwarzwaldfamilie Seitz, präsentiert sich bei der „Stauferkrone“ als Solistin. Mit von der Partie ist ebenso Cornelius von der Heyden, der als Mitglied der „Bergkameraden“ beim Grand Prix der

Volksmusik bereits die Höhenluft des Showbizz schnupperte. Mit dem Schweizer Ueli Bodenmann nimmt der Gewinner des Alpen Grand Prix 2015 in Meran am Wettbewerb teil. Die „Lausbua“ aus Oberbayern begeistert seit Jahren mit ihrem Alpenrock die Massen bei Volksfesten und Open-Air-Konzerten. Das Duo Cordula & Mario kommt aus der Schweiz und belegte 2016 beim Alpen Grand Prix den zweiten Rang. Mit dabei sind auch die Kärtnerin Laura Zuber, die XXL-Steirer aus Rheinland-Pfalz, Ines-Marie Jaeger aus Hamburg, Moonlight-Steffi aus Nordrhein-Westfalen, sowie Caro Weiss (Stuttgart), Mike van Hyke (Laichingen), Rebecca Hart (Backnang), Lukas Martin (Esslingen) und Kevin Klang (Göppingen/Zürich).



Hansy Vogt moderiert den internationalen Schlagerwettbewerb.

Deutschlands bekannteste Landfrau ist Frau Wäber. Sie ist ein Fan der „Stauferkrone“.





Foto: Günter Hofer



Jurysprecher Edy Graf (rechts) verriet bei der „Stauferkrone“ 2015 Moderator Michael Branik das Ergebnis.

ferkrone“ führt der TV-Entertainer Hansy Vogt, der auch als Frontmann der „Feldberger“ bekannt wurde.

Damit beim Wettbewerb auch der Spaß nicht zu kurz kommt, hat sich mit Frau Wäber Deutschlands bekannteste Landfrau angesagt.

Tickets für die „Stauferkrone“ gibt es im Internet unter www.easyticket.de oder bei der Tourist-Info im Rathaus Göppingen, Hauptstraße 1.

Veranstaltungstipps

Das Paradies brennt

Im Schwäbischen Streuobstparadies beginnt zum dritten Mal die Veranstaltungsreihe „Das Paradies brennt!“. Während die Streuobstbäume in Wind, Regen und Schnee ausharren und auf den Frühling warten, zischt, blubbert und brodeln es bei den Brennern im Streuobstparadies. In mühevoller Handarbeit wird den reifen Früchten im Brennkessel der Geist der Streuobstwiesen entlockt. Bei „Das Paradies brennt!“ entführen die Brenner die Besucher mit flammender Leidenschaft in die Welt der Edeldestillate. Den Flyer in Form eines Couponheftes können Interessierte bei der Geschäftsstelle des Schwäbischen Streuobstparadies anfordern unter 07125/3093263.

Eine Veranstaltungsübersicht (alle Angaben ohne Gewähr):

10. Dezember und 8. Februar

14 bis 20 Uhr: **Tag der offenen Tür Manufaktur Broch**, Starzach-Wachendorf, Schlosstraße 16

14. Januar

Ab Nachmittag: **Tag der offenen Tür in der Destille** Kottmans Gasthof-Restaurant Hirsch, Bad Ditzgenbach-Gosbach, Unterdorfstraße 2
Anmeldung: 07335/96300

20. Januar

Ab 18 Uhr: **Apfeldestillate – verführerische Verkostung mit Vesper und Schaubrennen** Kaiser Destillerie- Obstweinkellerei Salach, Jahnstraße 26
Anmeldung: 07162/6144

21. Januar

Ab 18.30 Uhr: **Gscheid am Brennkessel: Einführung in die Kunst der Obstweimbrennerei** Brennschauer Strasser, Dettingen an der Erms, Fabrikstraße 711
Anmeldung: 07123/972853

27. Januar

Ab 16 Uhr: **„Wintergrillen“ in der Schönbuchbrennerei mit Schaubrennen und Verkostung** Schönbuchbrennerei Nonnenmacher, Pliezhausen-Gniebel, Grünhagstraße 12
Anmeldung: 07127/71393

3. bis 5. Februar und 8. bis 12. Februar

Ab 17.30 Uhr, Sonntags ab 11.30 Uhr: **Mostbesen** Brennerei und Mosterei Armbruster, Altenriet, Gässle 1

4. Februar

17.30 und 19.30 Uhr: **Brennereiführung mit Destillatverkostung und kulinarischem Menü im Stauseehotel** Brennerei Gönninger und Stauseehotel Metzgingen-Glems
Anmeldungen: 07123/92369 (Hotel) oder 07123/61458 (Brennerei)

17. Februar

19.30 bis 22.30 Uhr: **Seminar: Von der Streuobstwiese ins Glas – das Neuffener Tal als Juwel der Streuobstwiesen** Brennerei Schmid & Trost, Frickenhausen-Linsenhofen, Lerchenstraße 24
Anmeldung: 07025/4031

17. Februar

18 Uhr: **Birrendestillate – Verkostung mit Vesper und Schaubrennen** Kaiser Destillerie-Obstweinkellerei Salach, Jahnstraße 26
Anmeldung: 07162/6144

17. März

18 Uhr: **Beeren, Geiste und Steinobst - Verkostung mit Vesper** Kaiser Destillerie-Obstweinkellerei Salach, Jahnstraße 26
Anmeldung: 07162/6144

18. März

16 bis 22 Uhr: **Neueröffnung der Schaubrennerei mit Laden** Brennerei Vitus Rommel, Lenningen, Mülhstraße 13
Anmeldung: 07026/4376

18. März

Ab 17 Uhr: **Große Brennereiführung mit Whisky-Tasting** Berghof Rabel, Owen, Berghof 1
Anmeldung: 07021/861961

25. März

12.45 bis 18.45 Uhr: **Schwäbischer Whisky Walk** Berghof Rabel, Owen, Berghof 1
Anmeldung: 07021/861961

25. März

10 bis 17 Uhr: **Tag der offenen Tür mit Schaubrennen** Brennerei Wieder, Ostfildern-Ruit, Kirchheimer Straße 43/1

Geschenkideen – nicht nur für den Gabentisch



Eine Lampe Berger, auch als Katalytische Lampe bezeichnet, ist eine Aromalampe, die das Parfüm mit Hilfe eines porösen keramischen Kopfes verdampft, der zuvor durch eine Verbrennung erhitzt wurde. Entwickelt wurde die Lampe Berger von dem französischen Pharmazeuten Maurice

Berger Ende des 19. Jahrhunderts. Während einer Brennzeit von zwei Minuten wird der Keramikkopf der Lampe durch die offene Flamme auf etwa 300 Grad Celsius erhitzt. Danach wird die offene Flamme vorsichtig ausgeblasen. Durch den erhitzten Keramikkopf verdunstet Aroma-haltiges Iso-*propanol*, und der angenehme Duft diffundiert durch die Raumluft. Gleichzeitig kommt es zunächst am bis zu 500 °C heißen Rand kurzzeitig zu einer katalytischen Oxidation von Molekülen aus der Raumluft, wodurch Gerüche aller Art und sogar Tabakrauch deutlich reduziert werden. Dieses und viele weitere außergewöhnliche Wohnaccessoires gibt es online, ein Besuch bei „Piatti“ lohnt sich aber auf jeden Fall, denn hier gibt es feine „Lebenskunst seit drei Generationen“. www.piatti-webshop.de und www.marstallerart.de



Schmuck zum Fest ist immer angesagt, besonders bei der Damenwelt. Aber muss es denn immer etwas aus dem Schaufenster sein? In ihrer Goldschmiede in Waiblingen fertigt Daniela Weinbrecht individuelle Schmuckstücke

und bietet dafür eine breite Auswahl an Schmucksteinen aus aller Herren Länder, die sie teilweise direkt vor Ort in den jeweiligen Herkunftsländern ausgesucht hat. Jetzt aber zügig am besten gleich einen Termin vereinbaren unter www.goldschmiede-weinbrecht.de oder gleich telefonisch: 07151 - 5 12 06



„Lasst euch beflügeln“, so nennt die bekannte Stuttgarter Künstlerin Simone Mertz ihre aus Blech mittels Lasertechnik geschnittenen Engelsflügel. Die dekorativen Schwingen gibt es in unterschiedlichen Größen von 15 bis 150 cm unter www.siml-products.de



Engel aus oxidiertem Eisen malt und fertigt der Hayingener Künstler Lothar Bechtle alias „Kosmas“ in einer selbst entwickelten und weltweit einmaligen Maltechnik. Die individuell in Handarbeit hergestellten himmlischen Boten gibt es in unterschiedlichen Größen und eignen sich für die Wand, z.B. über dem Kinderbett, wie auch stehend vor einer kleinen Kerze, die dann sanft durch die Leinwand strahlt

und alle Herzen erwärmt. Preise ab 25 Euro, zu bestellen über www.rostbilder.com



Wer kennt sie nicht, die berühmten Teddybären von Margarethe Steiff aus Giengen/Brenz. Die Faszination, die von diesen und längst auch anderen Tieren mit „dem Knopf im Ohr“ ausgeht, ist weltweit nach wie vor ungebrochen. Hier findet sich bestimmt auch etwas nicht nur für Kinder, sondern auch für männliche wie weibliche „große Kinder“: www.steiff.com



Die schwäbische Brennerei ist die größte Pot Still & Whiskybrennerei Deutschlands wird von Inhaber und Brennmeister Hans Gerhard Fink geführt. Für die Finch-Whiskys wird Getreide unterschiedlicher Sorten aus eigenem Anbau auf den Albhochflächen verwendet. Die Abfüllung Classic wird aus Weizen- und Gerstenmalz hergestellt und mehrfach destilliert. Das Aroma mit Noten von Vanille, Karamell und Honig ist ausbalanciert und mild Gelagert wird der edle Brand in alten Bourbon- und Weinfässern. www.finch-whisky.de

Impressum

albeins – das Magazin für ein genussvolles Leben

Herausgeber: Maitis-Media Verlagsgesellschaft mbH,
Kuhnbergstraße 16, 73037 Göppingen,
Telefon: 071611651557-0, Fax: 071611651557-9
E-Mail: info@maitis-media.de, Web: www.maitis-media.de,

Geschäftsführung: Thomas Kießling
Chefredakteur: Rüdiger Gramsch (v. i. S. d. P.), Fasanenstraße 15,
73035 Göppingen
Redaktion: Bernhard Bürkle, Andrea Maier
Anzeigen: Bernhard Bürkle, Birgit Dietrich, Timo Lindenmaier,
Andrea Poljak
Grafik und Layout: Christine Dangel
Online: Oksana Neumann
Druck: HK Druckwerk GmbH, Johannesstraße 5, 89081 Ulm

Mehr zu albeins: www.albeins.de

DRUCKWERK
Satz / Druck / Weiterverarbeitung

johannesstr. 5
89081 ulm
T. 0731 938 74 74
info@druckwerk-gmbh.de
www.druckwerk-gmbh.de



Carolins Volksbank Raiffeisenbank

Sicher,
einfach,
direkt:
paydirekt.

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.



Sicher online bezahlen
Profitieren Sie von paydirekt, dem sicheren Online-Bezahlverfahren made in Germany. Registrieren Sie sich jetzt im Online-Banking-Bereich oder informieren Sie sich auf vr.de/paydirekt



- Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in der genossenschaftlichen FinanzGruppe mit:
- 
DZ BANK
Die Initiativbank
Deutsche Zentral-
Genossenschaftsbank
 - 
DZ PRIVATBANK
DZ PRIVATBANK
 - 
Bausparkasse Schwäbisch Hall
 - 
DG HYP Deutsche
Genossenschafts-
Hypothekenbank
 - 
e@sy Credit
Ein Produkt der
TeamBank
 - 
FIDUCIA GAD
ZUKUNFTSERFAHREN
Fiducia & GAD
 - 
Münchener Hyp
 - 
R+V
R+V
Versicherung
 - 
SDK Süddeutsche
Krankenversicherung
 - 
Union Investment
 - 
VR Leasing Gruppe
VR Leasing Gruppe