

SOMMER 2022
kostenlos



alb^eins

Das Magazin für ein genussvolles Leben

*Experte verrät: Wie der
Fliegenpilz zu
seinem Namen kam*

*Schlagerstar Liane:
Trotz Karriere
bleibt Familie wichtig*



**Wald in Not: Was
die Förster jetzt tun**



STUTTGART 

Heimatliebe

Ab nach Kassel?

Niemals! Stuttgart hat das zweitgrößte Mineralwasservorkommen in Westeuropa. Hier sind wir beheimatet und stolz darauf. **So sieht's aus: Heimatliebe pur!**



DAS LEUZE
Die Erlebnis-Therme am Neckar

 **SOLEBAD
CANNSTATT**
HEILKRAFT AUS DER TIEFE

 **MINERALBAD
BERG**
Aus Tradition

stuttgarterbaeder.de

Liebe Leser,

gerade haben wir den Wald für uns neu entdeckt, schon geht den Bäumen die Puste aus. Der Klimawandel sorgt dafür, dass manche Baumarten schlapp machen. Sie bekommen angesichts von Trockenperioden oder Insektenbefall nicht mehr genug Wasser.



Waldumbau ist deshalb das Schlagwort der Förster, die mit viel Einsatz und Engagement dafür sorgen, dass es die Wälder auch morgen noch gibt. Dabei geht es nicht nur darum, Bäume neu anzupflanzen, deren Wurzeln tiefer ins Erdreich wachsen, sondern auch auszuloten, welche Baumarten sich für unser neues Klima besonders eignen. Zu beneiden sind die Fortsleute da nicht, schließlich soll der Wald auch ein Wirtschaftsbetrieb sein und nach Möglichkeit jährlich noch für die Besitzer Geld abwerfen.

Drücken wir also die Daumen, dass der Waldumbau gelingt und wir weiterhin die Waldatmosphäre aufnehmen können. Der Waldbesuch dient uns ja als Entschleunigung und wir wollen dort neue Lebensfreude schöpfen. Weil wir spätestens seit Förster und Buchautor Peter Wohlleben wissen, wie quicklebendig Bäume sind, wie sie untereinander kommunizieren und wie sie von den Pilzen profitieren, umarmen wir sie doch noch viel lieber.

Machen Sie Ihren Alb-Sommer auch zu einem Wald-Sommer. Die Bäume freuen sich über Sie und schenken Ihnen angenehme Kühle an heißen Tagen.

Herzlichst,
Rüdiger Gramsch
Chefredakteur

IMPRESSUM

ALBEINS - Das Magazin für ein genussvolles Leben
Herausgeber: Maitis-Media GbR, Fasanenstr. 15, 73035 Göppingen, Tel. 07161/944521
Mail: info@maitis-media.de
Web: www.maitis-media.de
Geschäftsführung: Thomas Kießling, Annika Gramsch, Rüdiger Gramsch
Redaktion: Rüdiger Gramsch (v.i.S.d.P., Anschrift wie oben), Günter Hofer, Andrea Maier, Thomas Kießling
Online: Oksana Neumann
Anzeigen: Thomas Kießling (verantw.)

Grafik und Gestaltung: Maitis-Media GbR
Druck: C. Maurer GmbH & Co. KG, Schubartstr. 21, 73312 Geislingen/Steige
Albeins im Zwei-Jahres-Abo (vier Hefte) zu 14,90 € (inkl. Zustellung). Bestellungen an den Herausgeber.
Albeins im Internet: www.albeins.de
Die nächste Ausgabe erscheint im Spätherbst 2022
Zum Titelbild: Die Oberhofenkirche in Göppingen gehört zu den ältesten Gebäuden der Stadt. Graf Ulrich V. von Württemberg ließ sie von 1436 bis 1490 errichten. Foto: Bettina Fritz

Aus dem Inhalt

Albeins Sommer 2022 | 7. Jahrgang

Der Wald in Not	04
Minister Peter Hauk: Im Wald gelten Regeln	05
Mit rotem Hut aufs Treppchen: Interview zum Pilz des Jahres	06
Radeln durch die Täler der Alb	08
Albeins-Tourismusbörse	10
August Kottmann aus Gosbach ist Botschafter fürs Streuobst	12
Geheimnisvolle Spuren im ganzen Land	14
Taktgeber aus Gingen – Ein Besuch im „Schlagwerk“	16
Veranstaltungstipps	18
Der Geopark hat Zukunft	19
Schlagerstar Liane: „Familie geht mir über alles“	20
Bücher für Albleser	22
Stauferstadt setzt auf Wasserstoff	23
Sonderseiten	
Die moderne Küche	24

Verschenken Sie sorgfältig ausgewählte Produkte aus dem Stauerland. Überraschen Sie mit dem Stauferkischtle Freunde, Mitarbeiter oder Geschäftspartner!
www.stauferkischtle.de





Der Wald in Not

Dürreperioden, Insekten und Stürme setzen den Wäldern zu. Bäume sterben. Die Wälder zu retten ist notwendig, denn sie spielen wiederum im Kampf gegen den Klimawandel eine große Rolle.

Dem Wald geht es schlecht. „Unsere Bäume leiden stark unter den Folgen des Klimawandels und spielen zum anderen eine entscheidende Rolle im Kampf gegen diesen“, so der Göppinger Forstamtsleiter Martin Geisel. Der Klimawandel hat die Bedingungen in den letzten Jahren für den Wald entscheidend verändert. Denn immer häufiger auftretende Dürreperioden, die rasante Ausbreitung von Insekten und die globale Erderwärmung

zerstören nicht nur die aktuellen Wälder, sondern bedrohen auch den Wald der Zukunft, weiß Geisel.

Klimaprognosen zeigen, dass sich Dürreperioden, heftige Stürme und schneearme und milde Winter in Zukunft häufiger wiederholen. Es ist daher ein zentrales politisches Ziel, den Wald mit all seinen Leistungen für Mensch und Umwelt zu erhalten und damit die vielfältigen Wald-

funktionen im Interesse der Allgemeinheit langfristig und in vollem Umfang sicherzustellen. „Wenn wir den Wald und seine vielfältigen Funktionen für die Gesellschaft erhalten wollen, müssen wir ihn jetzt aktiv an den Klimawandel anpassen“, sagt Landwirtschaftsminister Peter Hauk, der auch politisch für den Forst verantwortlich zeichnet. Sein Ministerium hat deshalb die Kampagne „Das Blatt wenden“ gestartet, die aufzeigen soll, wie der Wald der Zukunft aussehen kann.

Für die Waldbesitzer sollen daher Fördermaßnahmen einerseits eine passgenaue und schnell abrufbare Unterstützung zur Beseitigung der Folgen von Extremwetterereignissen im Wald sein. Andererseits sollen gezielte Förderanreize helfen, geschädigte Wälder rasch mit geeigneten Baumarten wieder zu bepflanzen bzw. klimastabil umzubauen. Darüber hinaus entscheidet sich vielleicht der eine oder andere aufgrund eines entsprechenden Zuschusses, gezielte Waldnaturschutz-Maßnahmen in seinem Waldbesitz durchzuführen.

Die wohl häufigste Frage, die die Waldbesitzer jetzt stellen ist die, welche Baumarten sie denn nun angesichts des Klimawandels pflanzen sollen?. Eine einzi-



Kinder helfen im Wald beim Pflanzen neuer Bäume.

Fotos: Landratsamt Göppingen

ge Antwort darauf gibt es nicht, denn mit welchen Bäumen jetzt der Wald gerettet werden kann, hängt mit von den Waldboden-Verhältnissen ab. Denn die sind nicht überall gleich. Es gibt sandige, tonige und lehmige Böden und bieten so den jeweiligen Baumarten ganz unterschiedliche Wuchsbedingungen und Perspektiven. Die Forstleute helfen hier bei einem kostenfreien Beratungstermin vor Ort.

Waldboden ist für die Baum-Wahl wichtig

Ebenso entscheidend kommt es auf die Zielsetzung der Waldbesitzer an: Wer bestimmte Erwartungen an den Ertrag der Waldbewirtschaftung stellt, der beurteilt Pflege-Investitionen und das Risiko für Schäden oft ganz anders als jemand, dem ein möglichst extensiver oder stabiler und klimagerechter Wald am Herzen liegt.

In der Region haben im Frühjahr zahlreiche Baumpflanzaktionen stattgefunden, die publikumswirksam auf die Zukunft des Waldes aufmerksam machen sollten. Das Göppinger Forstamt hat zum Beispiel über 2000 Pflanzen in den Boden gebracht und wurde dabei von Schulklassen und Vereinen unterstützt.



Waldarbeiten nach einem Tornado, (oben), Vorführung eines fernbedienbaren Fällkeils.



Minister Hauk: Im Wald gibt es Regeln

Der Wald ist ein beliebtes Ausflugsziel. Gerade an warmen und heißen Sommertagen halten sich die Menschen gerne dort auf, spenden die Bäume doch nicht nur Schatten, sondern sorgen auch für eine angenehme Kühle.

„Damit das Naturerlebnis für den Menschen in Balance zu Wald und Wild gelingt, müssen wir aufeinander achtgeben und einfache Regeln beherzigen. Im Frühjahr beginnen die Wildtiere mit der Aufzucht ihres Nachwuchses. Deshalb ist es besonders wichtig, dass Besucher diese sensiblen Bereiche meiden und auf den Waldwegen bleiben. Viele Tier- und Pflanzenarten reagieren empfindlich auf Störungen ihrer Lebensräume. Gerade im Sommer zieht es viele Menschen in den Wald, Naturgenuss und Erholung sind dabei völlig in Ordnung aber es gibt Regeln, die eingehalten werden müssen“, so Landwirtschaftsminister Hauk und hat folgende Tipps parat.

Auf den Waldwegen dürfen nur Fahrzeuge mit einer besonderen Berechtigung fahren. Besucher nutzen die Waldparkplätze.

Gräser oder Blumen können als kleiner Handstrauß gesammelt werden, geschützte Pflanzen sind tabu. Auch Kräuter können in geringen Mengen für den eigenen Bedarf mitgenommen werden.

Hunde, die sich frei im Wald bewegen, müssen sich stets abrufen lassen und dürfen sich jungen Wildtieren nicht nähern oder sie berühren.

Für das Grillen stehen die eingerichteten Feuerstellen bereit, Das Feuer ist ständig zu beaufsichtigen. Mitgebrachte Grillgeräte sind im Wald tabu. Beim Verlassen der Grillstelle ist diese vollständig zu löschen. Von März bis einschließlich Oktober ist darüber hinaus in den baden-württembergischen Wäldern das Rauchen nicht erlaubt.

Müll gehört nicht in den Wald. Hier kann er nicht nur für die Natur, sondern auch für das Wild große Schäden verursachen, deshalb den Müll zu Hause fachgerecht entsorgen. Das schützt Waldböden, Gewässer und Waldbewohner.

Fotos: Landratsamt Ostalbkreis / Bettina Fritz / Ministerium für den Ländlichen Raum BW



Mit rotem Hut aufs Treppchen

Er trägt einen roten Hut mit weißen Punkten und ist giftig. Das hinderte die Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM) nicht daran, den Fliegenpilz zum Pils des Jahres zu küren.

Von Manuela Brandenburger

Willy de Wit, Pilzsachverständiger der DGfM, gibt Pilzfürhungen und ist als Fachwart für Obst und Gartenbau sowie zertifizierter Streuobst-Guide bestens mit der heimischen Flora vertraut. Wir haben mit dem Experten aus Wäschenbeuren über den Pilz des Jahres gesprochen.

Herr de Wit, das Wichtigste zuerst: Wie ist es um den Bestand des Fliegenpilzes bestellt und wo habe ich gute Chancen, einen Fliegenpilz zu entdecken?

Willy de Wit: Der Bestand ist nicht gefährdet und vergangenes Jahr war der Wald voll mit Fliegenpilzen. Als Symbiose-oder Mykorrhiza Pilze, die ausschließlich bei Bäumen oder anderen Pflanzen vorkommen, findet man die Fliegenpilze in sauren Nadelwäldern und bei Birken. Zwischen Juli und Oktober kann man nach ihm Ausschau halten. Der Fliegenpilz ist übrigens ein Anzeiger für Steinpilze. Wo Fliegenpilze sind, ist also oft der beliebte Speisepilz nicht weit. . .

Was sind seine Erkennungsmerkmale?

de Wit: Charakteristisch sind der rote Hut mit weißen Punkten, die warzige Rübenknolle an der Stilbasis sowie die Manschette am Stiel. Der Fliegenpilz ist ein Lamel-

lenpilz mit weißem, und nur unter der Huthaut gelblich-orangenem Fruchtfleisch. Er ist giftig und zählt zu den Rauschpilzen.

Gibt es Verwechslungsgefahr mit einem ähnlich aussehenden Pilz?

de Wit: Jeder Pilz hat seinen Doppelgänger! Beim Fliegenpilz ist es der Kaiserling, ein Speisepilz, der in wärmeren Gefilden vorkommt. Bei uns kann man ihn mit dem giftigen Pantherpilz, oder gar roten Täublingen verwechseln.

Woher kommt eigentlich der markante Name?

de Wit: Dazu gibt es verschiedene Erzählungen. Eine davon besagt, dass früher Fliegenpilze zerdrückt und mit Mich und Zucker vermischt vor das Haus gestellt wurden. Wenn Fliegen davon tranken, wurden sie bewusstlos und somit als Störenfriede ausgeschaltet.

Leidet der Fliegenpilz unter der zunehmenden Trockenheit?

de Wit: Die Trockenheit der letzten Jahre macht sich bei der gesamten Vegetation bemerkbar, so auch bei den Pilzen. Pilze reagieren allgemein sehr sensibel auf Umwelteinflüsse und ganz besonders auf Feuchtigkeit. Ihre

Fotos: Lisa Spreckelmeyer, Pixelio / Manuela Brandenburger

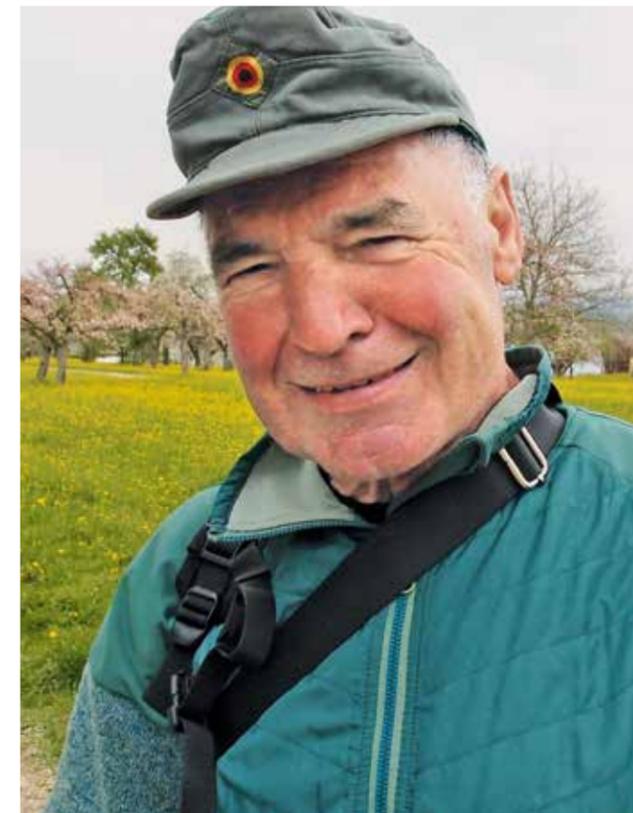
Erscheinungszeit verändert sich oder sie tauchen gar nicht erst auf.

Sie geben ihr Wissen bei Pilzfürhungen weiter. Wie genau laufen diese ab?

de Wit: Nach einer Einführung folgt die Praxis, bei der ich mit den Teilnehmern Pilze sammle und diese bestimme. Dazu sind neben vielen anderen die Merkmale Geruch, Habitus und Standort für die Bestimmung entscheidend. Eine Pilz-App kann nie diese eingehende Bestimmung ersetzen und ist deshalb mit Vorsicht zu benutzen. Mir ist wichtig, dass die Gruppe selbst aktiv wird, viel lernt und natürlich Spaß hat. Mit Kindern arbeite ich übrigens auch sehr gerne – die sind immer mit Feuereifer dabei!

Kontakt zu Willy de Wit

Interessierte können sich bei Willy de Wit per E-Mail grittchen@t-online.de oder telefonisch unter 0172-6086928 melden. Im September und Oktober ist die beste Zeit für Führungen, da hier ist die Artenvielfalt am größten ist.



Willy de Wit aus Wäschenbeuren kennt sich mit Pilzen aus.

AM IDYLLISCHEN WALDRAND

Biergarten

-GÖPPINGEN-



StauferWald.de
Biergarten
am Stauferpark

- Weitläufiges, traumhaftes Naturgelände
- Großzügige Bestuhlung, überdachte Pavillons
- Schwäbische Spezialitäten für den kleinen und großen Hunger vom Wildspezialisten Nr. 1 Karl Göbel
- Kühle Getränke & Fassbier, regionale Seccos & Weine
- herzhafte & süße Flammkuchen

Öffnungszeiten
bei Starkregen geschlossen
Mi – Sa: 16 – 23 Uhr
So: 11 – 21 Uhr
Montag + Dienstag
RUHETAG
aktuelle Infos & mehr: www.StauferWald.de

STAUFERPARK

Konrad-Zuse-Straße Göppingen

www.StauferWald.de




Radeln durch die Täler der Alb



Der Albäder führt auch durchs Eselsburger Tal im Kreis Heidenheim.

Er führt auf 186 Kilometern durch einige der schönsten Täler der Schwäbischen Alb und nennt sich bezeichnenderweise „Albtäler-Radweg“. Vertreter der Arbeitsgemeinschaft Albtäler-Radweg feierten nun mit einer Jubiläumstour zwischen Westerheim und Wiesensteig den zehnten Geburtstag des Radweges und konnten hierzu auch Verkehrsminister Winfried Hermann begrüßen. Der Albtäler-Radweg zählt seit 2020 zur Kategorie der Landesradfernwege, für die das Land einen Qualitätsprozess ausgerufen hat.

Für die drei Landkreise Göppingen, Heidenheim und Alb-Donau war es vor zehn Jahren eine besondere Herausforderung, einen Qualitätsradweg einzurichten, da es damals noch keinen einzigen zertifizierten Radweg auf der Alb gab. Geeignete Strecken waren in der landschaftlich und kulturell reizvollen Region gut zu finden.

Es galt vielmehr, die schönsten Streckenabschnitte zusammenzuführen und einen attraktiven Rundkurs zusammenzustellen. Glücklicherweise verfügten die drei Landkreise schon damals über ein einheitlich beschil- dertes Freizeitradwegenetz, das als

Grundlage für die Streckenführung diente. Dank vieler Akteure, wie den am Weg liegenden Kommunen und den Ehrenamtlichen des ADFC, konnte die neue Rundtour in kürzester Zeit umgesetzt werden.

Dieses hohe Engagement zur Qualitätssteigerung, das 2020 zur Anerkennung des Albtäler-Radwegs als Landesradfernweg geführt hatte, hob auch Verkehrsminister Hermann hervor. „Das Land fördert das Radfahren seit vielen Jahren. Neben der Initiative Rad-Kultur, mit der wir Menschen motivieren, in ihrem Alltag ganz selbstverständlich aufs Rad zu steigen, haben wir 2020 das Thema Landesradfernwege angepackt,“ so der Minister.

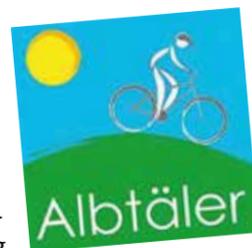
Ziel ist es, dass zukünftig mindestens drei Sterne entsprechend der ADFC-Qualitätsrouten nötig sind, um als Landesradfernweg ausgezeichnet zu werden. „Da hat mich die Schwäbische Alb beeindruckt. Die Landkreise mit ihren Kommunen haben sich hier stark engagiert. Sie organisieren über eine neue und vom Land geförderte Geschäftsstelle beim

Schwäbische Alb Tourismusverband das Marketing und Qualitätsmanagement von drei weiteren Landesradfernwegen.“

Die touristischen Landesradfernwege gehören neben den Alltagsstrecken zwischen den Mittel- und Oberzentren im Land zum Landesradwegenetz. Neben dem Albtäler-Radweg konnten auch der Remstal-Radweg sowie der Naturparkradweg im Schwarzwald in die Familie der Landesradfernwege aufgenommen werden. Damit kommt das Land seinem Ziel näher, beliebtestes Radreiseland Deutschlands zu werden.

Der Albtäler-Radweg erhielt zum zehnten Geburtstag zum vierten Mal in Folge vier Sterne. Die Arbeitsgemeinschaft Albtäler koordiniert den Erhalt des Qualitätsstandards und ist dabei vor allem auf die engagierte Unterstützung der Kommunen angewiesen. Auch das gesamte Marketing und die Pflege der Webseite werden von der Arbeitsgemeinschaft gestemmt.

www.albtaeler-radtour.de



#MÜNSINGEN E-Bike Mekka und Wanderparadies mit Auszeichnung

Eingebettet zwischen fruchtbaren Feldern und dunklen Buchenwäldern, begeistert Münsingen mit einer abwechslungsreichen Landschaft, die zum Entdecken per Fuß, Fahrrad oder Bahn einlädt. Lokale Sehenswürdigkeiten versprechen zudem interessante Einblicke in die Kulturgeschichte des Ortes.

Auf der Schwäbischen Alb zwischen den Städten Reutlingen und Ulm sowie inmitten des UNESCO Geoparks und UNESCO Biosphärengebiets Schwäbische Alb gelegen, ist Münsingen der ideale Ausgangspunkt um die Region mit ihrer einmaligen Ökologie und Kulturgeschichte zu erkunden. Die Münsinger Innenstadt mit sehenswerten Fachwerkhäusern lädt zum Verweilen ein. Dort kann im Stadtmuseum im Münsinger Schloss auch die Geschichte und Kultur der Münsinger Alb nachvollzogen werden.

Natur in allen Facetten

Aufgrund ihrer landschaftlichen Besonderheit und innovativer Projekte in Land- und Forstwirtschaft, Tourismus sowie Natur- und Umweltschutz ist die Schwäbische Alb rund um Münsingen und das Große Lautertal seit 2008 ein Biosphärengebiet. Es ist das erste seiner Art in Baden-Württemberg. Kreisgrenzen überschreitend, haben sich daher zahlreiche Partner zusammengeschlossen, um sich zu einer Top-Wanderregion zu entwickeln.

Münsingen selbst wartet mit insgesamt vier von 21 Premiumwanderwegen auf, die Teil der einmaligen und nachhaltigen Wanderregion »hochgebirge – Ausgezeichnetes Wandern im Biosphärengebiet Schwäbische Alb« sind. Diese eröffnen Zugänge zu ganz unterschiedlichen Landschaftsformationen und bieten für jeden Wanderfreund ein unvergleichliches Erlebnis. Aber auch zwei Themenwege und Mehrtagestouren sowie weitere Rundwanderwege laden zum Entdecken und Genießen ein.



Blick von der Burgruine Hohengundelfingen ins Große Lautertal

Wer die Umgebung per Rad erleben möchte, dem bieten sich die zwölf navigationsgeführten Touren mit dem E-Bike ab dem Mobilitätszentrum am Münsinger Bahnhof an. Hierbei darf sich der aktive Abenteurer auf rund 700 Kilometer Wegstrecke freuen. Ob Genuss-Tour oder die ADFC-zertifizierte, 112 Kilometer lange Berg Bier-Tour, ob Eintages- oder Mehrtagestour, es ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Tourismus statt Truppen

1895 zu militärischen Zwecken gegründet, ist heute der ehemalige Truppenübungsplatz Münsingen ein attraktiver Anziehungspunkt für Touristen. Geführte Touren bringen einem die einzigartige Naturlandschaft und Historie des Ortes näher. Da das Areal von Siedlungen, Straßenbau, Flurbereinigung und intensiver wirtschaftlicher Nutzung weitgehend verschont blieb, konnte hier eine parkartige Weidelandschaft erhalten werden, wie sie im 19. Jahrhundert auf der Alb üblich war. Ein nicht nur im wörtlichen Sinne zu verstehender Höhepunkt stellen dabei die Beobachtungstürme auf dem Gelände dar, von denen vier zugänglich sind. Wer Lust auf einen Blick in die Vergangenheit hat, dem empfiehlt sich das 72 Hektar umfassende Albut/Altes Lager, das vom württembergischen König Wilhelm II. als Militär- und Kasernenanlage gebaut wurde und noch heute gut erhalten ist. Mit seinem weitläufigen Gelände, seinen riesigen Parkanlagen und Gebäudekomplexen lädt das Albut ein, Geschichte hautnah zu erleben.

Natürlich mehr erleben...

Das e-Bike Mekka auf der Schwäbischen Alb

Premiumwandern hochgebirge

Unsere Kleinstadtperle Münsingen

Foto: Reiner Enkelmann, Geopark Schwäbische Alb

Faszination Vielfalt

Die neue Imagebroschüre „Faszination Vielfalt“ des Verkehrsvereins Teck-Neuffen ist da: Auf den 62 Seiten finden Leser spannende Berichte über die Mitgliedsgemeinden, Freizeitangebote von Organisationen sowie Tipps rund um das Thema Wandern und Radfahren. Der Albtrauf gehört mit seiner abwechslungsreichen Landschaft, seinen Quellen, Bächen und Flüssen und seinen Streuobstwiesen und Wanderwegen zu den beliebtesten Ausflugszielen in der Region. Die Region bietet auch mit ihren Gewässern abwechslungsreiche Betätigungsmöglichkeiten. Wer mag, radelt in den Flusstälern – die Nebenflüsse des Neckars geben dem Lenninger, Neidlinger und Neuffener Tal seinen besonderen Reiz. Die Broschüre ist ab sofort bei der Kirchheim-Info (Max-Eyth-Straße 15) sowie bei weiteren Rathäusern und Tourist-Informationen in der Region erhältlich.



Rebmann gratuliert Sarah Reinhardt.

Neue Geschäftsführerin

Der langjährige Geschäftsführer der Tourismusgemeinschaft Mythos Schwäbische Alb, Wolfgang Schütz, hat sich in den Ruhestand verabschiedet. Sarah Reinhardt ist seine Nachfolgerin. „Mit Sarah Reinhardt konnten wir eine Persönlichkeit gewinnen, die ihre fachliche und menschliche Kompetenz sowie Dienstleistungsbereitschaft bereits unter Beweis gestellt hat und mit Unterstützung der Mitglieder die Geschicke der Tourismusgemeinschaft positiv weiterentwickeln wird,“ sagt Elmar Rebmann, Vorsitzender der Tourismusgemeinschaft. Die gebürtige Engstingerin kennt die touristischen Attraktionen bereits seit ihrer Kindheit. Nach einem Studium der Diplom-Geographie und Erfahrungen im Tourismus war sie bereits in den vergangenen beiden Jahren als Assistentin der Geschäftsführung bei Mythos Schwäbische Alb tätig.



Der Ostalb-Tourismus wartet mit einem Entdeckerpass auf.

Entdeckerpass beschert schöne Aussichten

Der Entdeckerpass des Tourismus Ostalb in die zweite Runde. Dieses Mal steht der Entdeckerpass unter dem Motto „Aussichtspunkte, Fernblicke, Weitblicke“. „Bei der Auswahl der Orte haben wir Wert darauf gelegt, dass diese für jedermann kostenlos zugänglich sind“, betonte Landrat Bläse bei der Vorstellung.

Mit dem Entdeckerpass können Einheimische und Gäste bis 18. September 2022 auf Stempeljagd gehen und die schönsten Aussichten, Fernblicke und Weitblicke auf der Ostalb entdecken. An insgesamt 25 Geheimtipps und weniger frequentierten Schauplätzen auf der Ostalb stehen die Stempelstellen in witterungsbeständigen Kästen für den „Entdeckerpass“ bereit.

Wer seine 20 individuellen Stempel gesammelt hat, kann den Entdeckerpass bis spätestens 25. September 2022 an das Landratsamt Ostalbkreis, Stabsstelle Tourismus, Gartenstraße 97, 73430 Aalen einsenden. Unter den eingeschickten Pässen werden 50 Preise, darunter eine Heißluftballonfahrt, verlost.

Das Entdecker-Päckle mit dem Entdeckerpass, der Entdeckerkarte und einer kleinen Überraschung ist im Landratsamt, in allen Tourist-Informationen sowie Rathäusern der Städte und Gemeinden im Ostalbkreis erhältlich.

Unter tourismus@ostalbkreis.de oder Telefon 07361 503-1793 kann das Entdecker-Päckle kostenlos angefordert werden.

Info-Schilder für Kapelle

In Geislingen/Steige wurden mehrere neue Schilder vor der Siechenkapelle angebracht. Die gelben Schilder geben Auskunft über die Geschichte der Siechenkapelle. Die Kosten für die Beschilderung wurden vom örtlichen Kunst- und Geschichtsverein übernommen. Bereits die Sanierung der Siechenkapelle hat der Kunst- und Geschichtsverein intensiv begleitet, nachdem zuvor der Abriss der Kapelle durch ein Gerichtsverfahren verhindert werden konnte. Die Stadt erwarb daraufhin die Kapelle vom Bund für den symbolischen Betrag von einer Mark. Die Siechenkapelle, ein spätgotischer Saalbau mit Wandmalereien - sie zeigen den Passionszyklus, das jüngste Gericht und die Auferstehung Christi - ist in der Regel von Mai bis Oktober jeweils am ersten Sonntag im Monat von 14 bis 16 Uhr geöffnet.



Die Siechenkapelle in Geislingen/Steige mit Bernhard Stille vom Kunst- und Geschichtsverein.

Fotos: Mythos Schwäbische Alb / Christiane Wehnert, Stadt Geislingen / Landkreis Göppingen



Die Genussrösterei!



Die Kaffee-Expertin Simone Reiser.

Das „Kaffeewerk Zollernalb“ in Albstadt-Ebingen ist ein lohnenswerter Treff für Genießer des schwarzen Trankes in all seinen Facetten. Dabei hat das „Kaffeewerk“ zwei Besonderheiten: Hier wird Kaffee nicht nur ausgeschenkt und verkauft, sondern auch frisch geröstet. Und, noch viel wichtiger:

Das „Kaffeewerk“ gehört zur Lebenshilfe Zollernalb. Seit Mai 2009 betreibt die Lebenshilfe Zollernalb in Albstadt das Kaffeewerk Zollernalb – Die Genussrösterei. Ausgehend von Ländern wie Italien und Österreich hat sich das Thema Kaffee, ähnlich der Weinkultur, sehr stark entwickelt und an Vielfalt gewonnen. Als Gegenstand zur Discounter-Bewegung werden heute hochwertige Lebensmittel mit transparenten Verarbeitungsverfahren stärker nachgefragt. Qualität statt Menge und dafür zwar nicht billig aber preiswert sind Aspekte, die auch bei vielen bewussten Kaffeegenießern zunehmend an Bedeutung gewinnen.

Der Kundschaft, die Qualität, Geschmack und handwerkliche Herstellung zu schätzen weiß, werden hochwertige Kaffeespezialitäten von der schönen Zollernalb aus angeboten. Circa 30 verschiedene Kaffeesorten aus allen weltweit bedeutenden Anbaugebieten werden nach handwerklicher Methode frisch und schonend geröstet. Menschen mit und ohne Handicap arbeiten dabei auf Augenhöhe zusammen. Entdecken und schmecken Sie bei uns die erfolgreichen Kaffeeregionen dieser Welt!

Kaffeewerk Zollernalb - Die Genussrösterei

Kientenstraße 51 | 72458 Albstadt-Ebingen | Telefon: 07431 9897250
E-Mail: info@kaffeewerk-zollernalb.de | www.kaffeewerk-zollernalb.de

Ihr Immobilienspezialist im Landkreis Göppingen
für Bewertung, Verkauf und Vermietung

BLICKLE & STÖLZLE
IMMOBILIEN GMBH

Vord. Mühlstr. 40 · Göppingen www.blickle-stoelzle.de · info@blickle-stoelzle.de
Rufen Sie uns an! ☎ 07161 25525

Bunter Strauß an Freizeitangeboten

Der Schwäbische Albverein ist größter Wanderverein Europas, anerkannter Naturschutzverband und traditionsreicher Heimatverein. Auf dem Programm stehen abwechslungsreiche Aktivitäten und Veranstaltungen für Jung und Alt: von thematischen und sportlichen Wanderungen über naturkundliche Führungen und Blumenwiesenfesten bis hin zu Workshops sowie Kinder- und Volkstanzkursen.

Werden Sie Mitglied und profitieren auch Sie von den attraktiven Angeboten für Jung und Alt.

Informationen unter:
www.schwaebischer-albverein.de

Ankommen. Wohlfühlen. Abschalten.

Urlaub bei uns
in Steinenkirch

Was hat ein Straußen-Ei mit einem Bergwerk zu tun? Was haben Gucci und ein Teddy-Bär gemeinsam? Und was verbindet eine Achterbahn mit einem Kloster und Badespaß?

Ganz einfach: Das könnte Ihr Urlaubsprogramm bei uns sein. Unser Rössle ist der ideale Ausgangspunkt für Ihr vielfältiges Familienvergnügen.

Sie brauchen Ruhe und frische Luft? Auch das gibt es bei uns – herrlich stille Natur, direkt vor der Haustür.

www.roessle.steinenkirch.de

Wann dürfen wir Sie als unseren Gast verwöhnen?

Genießen Sie Ihren Urlaub im 3* Superior Hotel mit regionaler Küche, Biergarten, Fitness- und Wellnessbereich.

Entdecken Sie das Ländle! Hier gibts Freizeit-Tipps für Ihren Rössle-Urlaub!

Landgasthof Hotel Rössle 3* S · Albstraße 9 · 89558 Steinenkirch
Tel. 07332/923 900 · E-Mail: fahrion@roessle.steinenkirch.de
Freizeit-Tipps für Jung & Alt: roessle.steinenkirch.de/freizeit-tipps



August Kottmann wurde mit dem Streuobstpreis des Landes ausgezeichnet.

Botschafter fürs Streuobst

Seit vielen Jahren schon gilt er als authentischer Botschafter für das Streuobst. Jetzt wurde August Kottmann aus Gosbach (Kreis Göppingen) für sein langjähriges Engagement zum Erhat und zur Verwertung von Sorten mit dem Streuobstpreis des Landes Baden-Württemberg ausgezeichnet.

„Mit dem Streuobstpreis Baden-Württemberg zeichnen wir das Engagement von Bürgern aus, die Streuobstbestände im Land pflegen,“ unterstreicht Landwirtschaftsminister Peter Hauk und verlieh an fünf Wettbewerbsteilnehmer den Preis für deren Einsatz für den Erhalt der genetischen Vielfalt der Streuobstbestände.

„Baden-Württemberg ist Streuobstland. Hier gibt es die größten zusammenhängenden Streuobstbestände Europas. Streuobstwiesen sind einzigartige Kulturlandschaften, die bei entsprechender Bewirtschaftung eine hohe Artenvielfalt aufweisen, aber auch eine enorme genetische Vielfalt, die sehr erhaltenswert ist.



Albert Kottmann bei der Arbeit auf der Streuobstwiese.

Zahlreiche Menschen im Land engagieren sich dafür, dieses wertvolle Natur- und Kulturgut zu bewahren. Wir freuen uns sehr über die rege Teilnahme von 80 engagierten Gruppen am Streuobstpreis Baden-Württemberg. Fünf davon haben die Fach-

jury besonders überzeugt“, sagte der Minister bei der Verleihungsfeier im Freilichtmuseum Beuren (Landkreis Esslingen).

Zu den Preisträgern gehören u.a. der Gosbacher August Kottmann sowie die Fachvereinigung Obstbau Landkreis Reutlingen. Insgesamt 80 Bewerbungen von Privatpersonen, Bildungseinrichtungen, landwirtschaftlichen Betrieben, Vereinen oder Kommunen aus ganz Baden-Württemberg sind im Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz eingegangen. Eine Fachjury bewertete unter anderem die Konzepte zur Sortenauswahl, zur Pflege der Jungbäume sowie zur Verwertung des Obstes sowie Maßnahmen zur Wissensvermittlung und die aussagekräftige Darstellung der Aktivitäten.

„Ein Schatz von genetischer Vielfalt“

Das Engagement für den Erhalt der Biodiversität sei heute wichtiger denn je. „Es gilt, Menschen für den Streuobstbau zu motivieren. Die Sorten der Streuobstwiesen zu bewahren, ist eine wichtige Aufgabe, damit wir diesen Schatz von genetischer Vielfalt an künftige Generationen weitergeben können“, so Hauk.

August Kottmann gilt als authentischer Botschafter für Sorten und Streuobst mit langjährigem Engagement zum Erhalt und zur Verwertung von Sorten. Er stellt qualitativ hochwertige Streuobstprodukte her. Kottmann ist breit vernetzt und

Fotos: Petra Kottmann (2) / Shutterstock

setzt viel Engagement in die Inwertsetzung von Streuobstwiesen und in die Vermittlung und Weiterbildung von Sortenwissen.

Die Fachvereinigung Obstbau Landkreis Reutlingen führt ihr Projekt zur Sortenrettung bewährter Lokalsorten im Landkreis Reutlingen mit hoher Öffentlichkeitswirksamkeit und Praxisbezug durch. Sie bindet Bürger bei der Sortenkartierung ein, hat einen Reisergarten angelegt und Sortenpatenschaften aufgebaut. Der Verein agiert sehr vernetzt und legt den Schwerpunkt auf die Erhaltung von Lokalsorten, zu denen er viel Detailwissen sammelt und aufbereitet, z.B. in einer sehr ansprechenden Broschüre mit Projektergebnissen und zur Vermittlung von Sortenwissen.

Auch der Reyerhof in Stuttgart-Möhringen darf sich über die Auszeichnung freuen. Dort verfolgt man einen ganzheitlichen Ansatz nach den Prinzipien des biologisch-dyna-



mischen Landbaus und dem Ziel des Erhalts von Arten und Lebensräumen.

Der Hof bewirtschaftet eine umfangreiche und naturschutzfachlich wertvolle Streuobstanlage mit 900 Bäumen und zahlreichen Sorten und hat viele verwahrloste Streuobstwiesen wieder in Pflege genommen. Eine Besonderheit des Betriebs sind die Verwertungsstrukturen: mit der

Beteiligung an der Solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) Stuttgart erfolgt eine regionale Lebensmittelversorgung der Mitglieder auch mit heimischem Obst der Streuobstwiesen.

Weitere Preisträger sind der Bund-Regionalverband Bodensee-Oberschwaben, sowie Urs Renninger, der Gründer von ‚Naturcidre‘ aus Ludwigsburg.

BOLLER

FRIEDRICH IST DA!

Probier die neuen Boller Friedrich Cider - nachhaltig aus Schwäbischem WiesenObst gekeltert.

Drei läähckere Sorten:
erfrischend & spritzig prickelnd

«SCHMÄÄHCKT»

SCHWÄBISCHES WIESEN Obst

FALKNERSPEKTAKEL

AUF BURG HOHEN NEUFFEN

Flugschau der Greifvögel

Sonn- und Feiertags

12.00, 14.00 und 16.00 Uhr

Weitere Infos und aktuelle Termine auf

www.falkner-wolfgang-weller.de

www.hohenneuffen.de

Geheimnisvolle Spuren im ganzen Land



Das Land Baden-Württemberg will die Fundstätten und Museen für das historische Erbe der Kelten stärker präsentieren und vernetzen. Nach den Plänen des Wissenschaftsministeriums sollen drei zentrale Stätten gefördert, darunter Projekte beim Heidengraben (Kreis Reutlingen): Dort soll ein Erlebnisfeld entstehen.

Der Heidengraben bei Hülben gilt als größte bekannte keltische Befestigungsanlage Deutschlands. Er hat eine Gesamtfläche von rund 18 Quadratkilometern. Es handelt sich dabei um ein sogenanntes Oppidum - eine umgrenzte Siedlung der Kelten aus dem ersten Jahrhundert vor Christus. Der Zweckverband Region Heidengraben, zu dem sich die Gemeinden Erkenbrechtsweiler, Grabenstetten und Hülben zusammengeschlossen haben, plant dort das „Erlebnisfeld Heidengraben“ mit einem virtuellen Erlebnispfad und einem Besucherzentrum. „Man kann bereits mit dem Handy in die Welt der Kelten eintauchen“, sagte Hülbens Bürgermeister Siegmund Ganser (www.kelten-erlebnis-pfad.de).

Das Projekt am Heidengraben ist dreigeteilt. Es besteht zum einen aus einem Besucherzentrum mit einer Ausstellung auf 350 Quadratmetern Fläche sowie einem Museumsshop und einem Bistro. Zweite Säule ist der Kelten-Erlebnispfad, der an neun Stationen keltischen Lebens vorbeiführt. Er ist bereits fertiggestellt. Dritter Teil ist ein 18 Meter hoher Turm am Parkplatz Hochholz. Von der Turmplattform aus soll der Besucher einen Blick auf die Keltengräber werfen und erhält so einen Überblick über die gesamte Anlage. Bis Ende 2022 soll das Gesamtprojekt fertiggestellt sein.

Neben dem Heidengraben fördert das Land den Ipf bei Bopfinger (Ostalbkreis) mit seinem frühkeltischen Fürstensitz und das Keltenmuseum Hochdorf in Eberdingen. Unterstützt werden auch die landeseigene Heuneburg als einer der bedeutendsten keltischen Fundplätze Europas sowie das Landesmuseum Württemberg. Weitere Förderungen vor allem auch im badischen Landesteil, sollen folgen. Unter anderem die Kelten-Fundstätten in Jestetten, Heidelberg und Villingen-Schwenningen so-

wie die Region Breisgau mit Freiburg und dem Colombischlössle.

„Die Hauptaufgabe der Keltenkonzeption besteht darin, dieses reiche Erbe sichtbar zu machen“, heißt es im Ministerium. „Wir wollen eine Geschichte erzählen von einer längst vergangenen Zeit, deren oft geheimnisvolle Spuren bis heute im ganzen Land zu entdecken sind.“ Diese Geschichte beginnt im siebten und sechsten Jahrhundert vor Christus im Raum Burgund und Württemberg. Von hier verbreiteten sich die Kelten über nahezu ganz Europa. Für die Geschichte Südwestdeutschlands waren sie bis ins erste Jahrhundert vor Christus entscheidend.

Der ehemalige keltische Fürstensitz Heuneburg im heutigen Landkreis Sigmaringen soll zu einer Kelten- und Naturerlebniswelt ausgebaut werden. Die Burg gilt als die älteste frühstädtische Siedlung nördlich der Alpen. Bis zu 5000 Menschen lebten nach Schätzungen auf einem Gebiet von 100 Hektar. In den Anfängen um 620 vor Christus war die Burg sehr wahrscheinlich eine Ansammlung von Bauernhöfen. Schließlich wurde die trutzige Heuneburg als Fürstensitz zu einem wichtigen wirtschaftlichen und politischen Machtzentrum, das Handelsverbindungen zu griechischen Kolonien am Mittelmeer hatte.

Als „Schaufenster des Keltenlandes“ soll künftig das Landesmuseum Württemberg zu einem zentralen Anlaufpunkt werden. Auch in den Stuttgarter Ausstellungsräumen soll Interaktives großgeschrieben werden. An Medientischen sollen Besucher zu 21 besonderen Keltenorten im Ländle geführt werden, von denen sich auch Funde in den Sammlungen des Landesmuseums befinden.

Fotos: Shutterstock

Keltische Funde im Gewerbegebiet

Im Vorfeld von Erschließungsarbeiten für das geplante Gewerbegebiet Bohnau-Süd in Kirchheim wurden eine so genannte „Keltische Viereckschanze“ und etwas nördlich davon zwei vorgeschichtliche Grabensysteme entdeckt. Bei Viereckschanzen handelt es sich um befestigte ländliche Anlagen, in denen wohlhabende Gemeinschaften während der späten Eisenzeit im dritten und zweiten Jahrhundert vor Christus siedelten und wirtschafteten. Überreste eines Grabengevierts mit einer Ausdehnung von etwa 90 mal 90 Meter, sowie entsprechendes Fundmaterial wurde in dem Gebiet ebenfalls nachgewiesen, heißt es in einer Pressemitteilung der Stadt. Diese Funde würden belegen, dass hier eine mit Wall und Graben umgebene Anlage aus spätkeltischer Zeit existierte. Weitere Spuren lassen auf eine kleine bäuerliche Ansiedlung im Umfeld der Viereckschanze schließen. Nun sind die Archäologen gefordert.

Grabhügel ergänzt neue Info-Tafeln

Dass es in Rainau (Ostalbkreis), insbesondere rings um das ehemalige Waldkrankenhaus Dalkingen, auch Spuren der keltischen Eisenzeit gibt war schon lange bekannt. Bereits im 19. Jahrhundert und dann noch bei der Anlage des Schießplatzes der Kaserne wurden die Brandgrabhügel ausgegraben und untersucht. Sie bieten Einblick in die vorgeschichtliche Lebenswelt und die große regionale Bedeutung der noch ungesicherten Siedlung aus der Vorrömerzeit. Diese wird auf den neuen Tafeln am Infopunkt auf dem Parkplatz des Waldhotels in Rainau vermittelt. Ein Nachbau eines keltischen Grabhügels (Foto) wurde von Schülern des Peutinger-Gymnasiums in Ellwangen errichtet.



Aus der Alb-Wirtschaft

Schwäbischer Cider ist auf dem Vormarsch

Die Familienkellerei Boller Fruchtsäfte bereichert das Wachstumssegment Cider mit drei attraktiven spritzigen Sorten. Karin Stolz, Geschäftsführerin von Boller und gleichzeitig Vorsitzende der IG Schwäbischer Cider mit Sitz in Stuttgart freut sich über den aktuellen Cider-Boom in Deutschland. Cider sind spritzige Getränke aus Apfel- und Birnenwein. Typischerweise im Schwäbischen aus einer Mischung von beidem, also die Weiterentwicklung des schwäbischen Mosts. Jung und knackig oder edel-elegant kommen die Cider inzwischen in immer größerer Vielfalt ins Regal. Neu im Sortiment der Boller finden sich nun drei Cider in der praktischen 0,33 l Longneck-Flasche unter dem Geschichtsträchtigen Namen „Friedrich“. Denn Herzog Friedrich I. von Württemberg pflanzte 1596 in seinen gärtnerischen Anlagen von Bad Boll die ersten Streuobstwiesen.

Foto: Landratsamt Ostalbkreis

• Familienbrauerei seit 1728 •

SOMMERBIER
Die sommerfrische Bierspezialität

www.gruibinger.de



Antrommler Mäde Sauer kennt jede Feinheit in der Klangwelt von Schlagwerk.

Die Firma Schlagwerk aus Gingen produziert Cajons (Holzkisten) zur Rhythmusgestaltung. Begleitorchester von Weltstars setzen das Instrument ein, das Gerhard Priel nach dem Vorbild der aus Peru stammenden Kistentrommel in Perfektion weiterentwickelt hat.

Von Günter Hofer

Bei Welttourneen von Sarah Conner, Xavier Naidoo oder David Garrett sind die Rhythmusmacher der großen Begleitorchester mit unterschiedlichen Cajones aus dem kleinen Gingen ausgestattet. Auch wenn Carolin Niemczyk und Daniel Grunenberg von „Glasperlenspiel“ ihre Show auf der Bühne abliefern, sind rhythmische Instrumente von Schlagwerk mit im Einsatz. Der unverwechselbare Klang und die „Schlagwerk-Qualität“ begründen den fabelhaften Ruf. Auf den größten Bühnen der Welt und in den besten Institutionen ist Schlagwerk zu hören und zu sehen. Vor allem die produzierte Cajon startete dank Gerhard Priel von Gingen aus ihren Siegeszug in die große weite Welt.

Das perkussive Musikinstrument Cajon, wie es heute in der Musikerszene bekannt ist, stammt ursprünglich aus Peru und ist aus der Not heraus entstanden. Erste Variationen der Cajon waren einfache Kisten in der Kolonialzeit durch Sklaven und der Name aus dem spanischen (Kiste) hergeleitet.

Cajones werden inzwischen nicht mehr nur in südamerikanischen Ländern sondern weltweit, wie bei der Firma Schlagwerk in Gingen an der Fils, hergestellt. Die charakteristisch afro-peruanische Bauform, ein Quader aus sechs Holzplatten, ist geblieben. Die Schlagplatte - entgegen einer normalen Trommel nicht aus Leder oder Fell - sondern aus Holz ist in den meisten Fällen in der oberen Hälfte nicht fest mit dem Korpus verbunden. Durch Schraubung kann ein Spalt entstehen, der zusätzlich zum tiefen Bassschlag im Unterteil, den klappernden Klang erzeugt.

Heute wird bei der Firma Schlagwerk in Gingen viel an unterschiedlichsten Klangvariationen getüftelt. So entstand zum Beispiel der Schnarr-Mechanismus, wie er traditionell schon bei arabischen Rahmen- und europäischen Militärtrommeln Verwendung findet. Im Inneren des Edelholzkörpus wird die Cajon dazu z.B. mit zwei „Snareteppichen“ (mehreren Metallsaiten) ergänzt. Zum trockenen Bass kommt beim Spiel mit beiden Händen so gezielt ein zitternder, schwingender metallener Klang dazu.

Schaut man ins Cajon Portfolio bei der Firma Schlagwerk, findet man vielfältige „Kisten“ für die Rhythmusmusik, die sich durch das Holz vom Korpus, der Schlagfläche, gerundet oder eckig, mit und ohne Innenleben

und dem farblichen Design unterscheiden. Auch an die feinen, sensiblen Musikerhände wird auf Wunsch bei der Produktion gedacht. Durch die „Soft-Touch-Technologie“ zwischen Schlagfläche und Korpus an der oberen Kante, wird eine gewisse Elastizität erzeugt. Bei einem längeren Spielen werden dadurch die Hände nicht so stark belastet.

Seit über 30 Jahren baut Schlagwerk hochwertige Percussions- und Schlaginstrumente. Das Unternehmen verwendet nur hochwertige Materialien von Lieferanten denen seit Jahren vertraut wird. Birke, Erle und Buche sind europäische Hölzer höchster Güte. Hier sind ansprechende Optik mit niedrigem Gewicht und der nötigen Festigkeit vereint. Lassen sich einmal exotische Harthölzer nicht ersetzen, wird bei Schlagwerk ausschließlich frei handelbares Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft verwendet. In Gingen entstehen Unikate in Serie. Die hohe konstante Perfektion und Qualität in hoher Stückzahl konnte geschaffen werden, weil durch jahrelanger Entwicklungsarbeit Spezialmaschinen optimiert und an die Bedürfnisse angepasst wurden. Hochwertige Handarbeit wird mit fortschrittlicher Technologie ergänzt.

Am Schlagwerk-Campus in Gingen - 2003 folgte der Umzug in den heutigen Firmensitz - sind auf einer Firmenfläche von circa 4000 Quadratmetern, 30 Mitarbeiter beschäftigt. Speziell in der Produktion vom Cajon bietet das Unternehmen außergewöhnliche Arbeitsplätze für Schreiner und ist ständig auf der Suche nach guten Fachkräften. Etwa 90 Prozent der Arbeitsschritte am Cajon sind Handarbeit. Bei Schlagwerk ist nicht nur jedes entstandene Cajon, nach zahlreichen Fertigungsschritten, ein echtes Kunstwerk.

Jeder Mitarbeiter ist vor allem im Umgang mit Holz ein echter Künstler. Klangdoktor und Resonanzmagier in einem ist Firmengründer Gerhard Priel. Er hat das Unter-



Gerhard Priel (oben) legt noch selbst mit Hand an, wenn es um den Bau „seiner“ Instrumente geht. Ein neu entwickeltes Rhythmusinstrument demonstriert ein Mitarbeiter (unten).

nehmen geprägt und ist der Erfinder des modernen Cajon nach klassischem, peruanischem Vorbild. Er hat das Know-how um immer wieder neue Instrumente zu erfinden und zu entwickeln. Es ist schon fast verständlich, dass sich Gerhard Priel in der Schlagwerk-Produktion wohl fühlt und bei vielen Arbeitsschritten selber Hand anlegt. 1982 war der damalige Schreinerlehrling Gerhard Priel von einer mit einem Freund mitgebrachten brasilianischen Schlitztrommel so begeistert, dass er das Instrument in einer kleinen Scheune in Gingen/Brenz nachbaute. Bis dato war das Instrument in Deutschland nahezu unbekannt. Nach etwas Tüftelei war ein Prototyp entstanden. Der Beginn einer langen Geschichte innovativen Instrumentenbaus.



Die erste Cajon entstand 1984 nach dem Umzug nach Geislingen und startete von dort ihren Siegeszug. Gerhard Priel begann, aus der Holzkiste ein professionelles Instrument zu entwickeln. Heute wird jede in Gingen gefertigte Cajon bevor sie das Werk verlässt vom Profimusiker „Mäde Sauer“ angespielt. Der „Antrommler“ kennt mittlerweile jede Feinheit in der Klangwelt von Schlagwerk.

Heute wird bei Schlagwerk in Gingen, nach mittlerweile zwei durchgeführten Firmenerweiterungen, nicht nur die Cajon produziert. In sechs Produktkategorien findet der Percussionist unterschiedlichste Schlaginstrumente und passendes klangerzeugendes Zubehör. Man findet zum Beispiel „Cajons Cymbals“, in Handarbeit gefertigte Becken, oder in der Gruppe „Ethno Drums“ die Verschmelzung traditioneller Instrumente unterschiedlichster Form und Herkunft.



Der Firmensitz von Schlagwerk in Gingen an der Fils.

Fotos: Günter Hofer, Schwebenpress

Staufer-Festspiele mit „My Fair Lady“

Am New Yorker Broadway und im Londoner Westend brachte es das Musical „My Fair Lady“ innerhalb weniger Jahre auf über 5000 ausverkaufte Vorstellungen und ist seitdem eines der erfolgreichsten Musicals aller Zeiten. Jetzt ist das Musical von Frederic Loewe, das auf der Grundlage des Schauspiels „Pygmalion“ des irischen Literaturnobelpreisträgers Bernard Shaw steht, auf dem Spielplan der Staufer-Festspiele in Göppingen. Vom 2. bis 4. und 8. bis 10. September sind die Vorstellungen vorgesehen. Die Staufer-Festspiele (Intendant ist Alexander Warmbrunn, Lindau) sind Profis in Sachen Musiktheater und Unterhaltung. Egal ob in Opernproduktionen wie „Die Zauberflöte“ oder in Operetten wie „Die Fledermaus“ haben sie mit ihren Produktionen über 100 000 Besucher glücklich gemacht. Garant für den Erfolg sind die opulenten Bühnenbilder auf einer 40 Meter breiten Bühne, die vielen Darsteller, die Kostüme und die Kombination aus ambitionierten Amateuren und international tätigen Solisten. Neben dem Festspielchor, wollen auch der Kinderchor und das Festspielballett das Musical zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen. www.staufer-festspiele.de

Reutlinger feiern ihren Schwörtag

Mit einem festlichen Umzug und einem bunten Unterhaltungsprogramm feiern die Reutlinger vom 15. bis 17. Juli den Schwörtag, u.s. mit einem Mittelaltermarkt. www.reutlingen.de/schwuertag

Staufertage gewähren Einblick ins Mittelalter

Staufertage mit Ritterturnier gibt es am 27. und 28. August (10 bis 18 Uhr) in Dischingen (Kreis Heidenheim). Die Besucher erleben eine Zeitreise in die Welt der Ritter mit Ritterturnier, Knappenschule und Burg. Mit dabei: „Die Kaskade“, Reiter aus Leidenschaft und die Lilienritter mit ihrer Knappenschule. Eintritt: 7 bis 10 Euro. www.burgkatzenstein.de

Kinderspaß im Villinger Klosterhof

Ein Ferienprogramm der besonderen Art gibt es vom 29. Juli bis 4. September im Klosterhof in Villingen. Dort wartet täglich von 14 bis 18 Uhr Dieter Sirringhaus mit der Villinger Puppenbühne auf die Besucher. Neben Puppenspiel und Zauberei gibt es auch viele Mitmachspiele und Mitmachaktionen. Zudem hat Sirringhaus auch weitere Akteure zur Programmgestaltung eingeladen. Eintritt: 3 Euro.

Märkte rücken Regionales in den Fokus

Unter den Alleebäumen der Planie bis hin zum Stadtgarten preisen in Reutlingen am 24. Juli heimische Marktbesucher ihre Waren und Naturprodukte aus zumeist traditionellem Handwerk an. Es kann nach Herzenslust probiert und gekostet werden, was das Biosphärengebiet Schwäbische Alb zu bieten hat. „Einkaufen - probieren - hocken bleiben“ ist das Motto des Marktes am 13. August von 16 bis 22 Uhr in Zwiefalten. Erzeuger und Gastronomen der Zwiefalter Alb präsentieren dort ihre Spezialitäten. Einen Genussmarkt „Regional meets International“ gibt es am 13. und 14. August in Gomadingen beim Lagerhaus an der Lauter (Samstag von 11 bis 19 Uhr, Sonntag von 10 bis 18 Uhr). Unter dem



Motto „Regional ist genial!“ bieten rund 100 Aussteller am 2. Oktober (10 bis 18 Uhr) ihre regionalen Produkte in der Tübinger Altsadt an. Feinste Spezialitäten aus der Region Neckar-Alb machen Appetit auf heimische Produkte. Besucher finden aber auch Kletterpflanzen, Kürbisse, Kräuter sowie Bienennaturkosmetik, sowie Hunstgewerbliches aus Filz und Holz.

Eine Woche dreht sich alles um den Apfel

40000 Obstbäume wachsen rund um die Große Kreisstadt Mössingen, die Hälfte davon trägt Äpfel. So kommt auf jeden Einwohner ein Apfelbaum. Drum brummt die Stadt vor Aktivität, wenn Apfelwoche (25. September bis 3. Oktober) ist, und es braucht ein dickes Programmheft, um all das aufzulisten: Kindergärten und Schulen werkeln an Apfelprojekten, das Kino spielt einen Apfelfilm, Unternehmen



überbieten sich vom Apfelbaggerwettbewerb bis zur Äpfel-WM, das Rathaus verschenkt Äpfel, Apfelménüs werden geschlemmt und der Sportverein lädt zum Apfellauf ein. Höhepunkt ist das Apfelfest am 3. Oktober.

www.moessinger-apfelwoche.de

Verdi-Oper in Heidenheim

Die Oper „Il Due Foscari“ von Giuseppe Verdi hat am 21. Juli bei den Opernfestspielen in Heidenheim Premiere. Die musikalische Leitung hat Marcus Bosch, für die Inszenierung zeichnet Tibor Torell verantwortlich. www.opernfestspiele.de

Alb-Festival feiert in Böhmenkirch Premiere

Auf der Alb, von der Alb, für die Alb: Malerisch gelegen auf der Schwäbischen Alb bei Böhmenkirch (bei der St. Patriz Kapelle) knüpft das Alb-Festival am 26. und 27. August (jeweils 16 bis 14 Uhr) an eine lange Festivaltradition im Ort an. Lokale Produzenten von der Alb versorgen das Publikum mit regionalen Spezialitäten. Auf der Bühne stehen u.a. Milliard, Roy Bianco und die Abbruzati Boys, Betterov oder Impala Ray www.alb-festival.de

Der Geopark hat eine Zukunft



Fossilien suchende begeistern auch Kinder und Jugendliche.

Der Geopark Schwäbische Alb darf sein Unesco-Siegel behalten. Ulrich Ruckh (Geopark-Vorsitzender und Bürgermeister der Stadt Schelklingen) freut sich: „Der Geopark Schwäbische Alb hat das Potenzial, in der internationalen Gemeinschaft der Unesco-Geoparks in der ersten Reihe mit-



Sandra Teuber

zuspielen. Mit der Grünen Karte haben wir diese Chance gewahrt“. Ulrich Ruckh gibt aber gleichzeitig zu bedenken: „Die Grüne Karte war kein Selbstläufer. Wir müssen jetzt die nächste Hürde nehmen: das ist das klare Bekenntnis des Landes für den Geopark Schwäbische Alb verbunden mit einer Förderung.“

Die Unesco Global Geoparks werden regelmäßig evaluiert und auf ihre Weiterentwicklung überprüft. Besondere Anerkennung sprachen die Unesco-Vertreter drei Projekten aus.

Das Projekt „Geopark-Schule“ wurde lobend erwähnt, ebenso das Projekt „Reise in die Erdgeschichte“, das Besucher entlang von Geopoints in al-

ten zehn Alb-Landkreisen das kostbare Erbe der Schwäbischen Alb vor Augen führt.

Sichtlich beeindruckt waren die Unesco-Vertreter vom Projekt „Geotürle“ im Landkreis Reutlingen – ein Gemeinschaftsprojekt des Geoparks mit dem Kreisamt für Nachhaltige Entwicklung des Landratsamtes Reutlingen. Es handelt sich um eine Geocaching-Tour rund um die 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen. Die neue Geopark-Geschäftsführerin, Dr. Sandra Teuber, sagt: „Das ist unsere Zukunftsvision: Projekte aus der Region für die Region zu entwickeln mit der Ziel-

11. Geopark-Fest

Das 11. Geopark-Fest findet am Sonntag, 10. Juli, von 11 bis 17 Uhr bei Alb-Gold in Trochtelfingen statt. Im Naturgarten präsentieren sich Organisationen, Einrichtungen, Kommunen, Verbände und Unternehmen und stellen Projekte und Angebote vor, die mit der Geologie der Schwäbischen Alb zu tun haben. Verbunden mit dem Aktionstag ist auch der Tag des Artenschutzes.

setzung, das Bewusstsein für Nachhaltigkeit in unserer schönen Heimat zu verorten.“

Das Ziel des Unesco Global Geopark Schwäbische Alb ist es, Menschen für das vielseitige geologische Erbe des Naturraums Schwäbische Alb zu sensibilisieren und zu begeistern. Projekte werden in den Bereichen nachhaltige Regionalentwicklung, Geotourismus, Geo- und Umweltbildung, Geotopschutz und Besucherlenkung (Geopoints) realisiert. Die Gebietskulisse erstreckt sich auf rund 6200 Quadrat-Kilometer.

Dem Geopark Schwäbische Alb gehören zehn Landkreise an, der Schwäbische Alb-Tourismus-Verband, der Industrieverband Steine & Erden, die Stiftung Kessler & Co für Bildung und Kultur sowie die Kommunen Schelklingen, Steinheim am Albuch und Beuren.

Unesco-Titel für den Geopark Riess

Der Geopark Ries ist jetzt offiziell Unesco Global Geopark. Es handelt sich dabei um den einzigen Einschlagkrater unter den jetzt 177 Global Geoparks weltweit und hat damit ein Alleinstellungsmerkmal. Die Auszeichnung bedeutet eine große Anerkennung für das erdgeschichtliche, geologische und geowissenschaftliche Erbe der Region sowie dessen Erschließung durch den Geopark Ries seit seiner Gründung 2004.

Mit dem Titel verbunden sind neue, anspruchsvolle Aufgaben für den Geopark Ries. „Im Herbst werden wir gemeinsam mit unseren Mitgliedern und Partner-Netzwerken beginnen, unseren nächsten Entwicklungsplan zu erarbeiten“, kündigt eGeschäftsführerin Heike Burkhardt an.

„Wir wollen, werden und müssen also kräftig an der Weiterentwicklung der Region und dem hohen Qualitätsstandard im Sinne der Richtlinien arbeiten, um Erfolge vorweisen zu können, wenn 2025 das Prädikat auf den Prüfstand kommt.“



Liane: „Familie geht mir über alles“

Ihre Fröhlichkeit und ihr Optimismus stecken an: Die Schlagersängerin Liane gilt als der „Sonnenschein des deutschen Schlagers“. In ihren Liedern spiegelt sich ihre positive Lebenseinstellung wider. Ein Leben zwischen Showbiz und Familie.

Von Rüdiger Gramsch

Liane steht gerne auf der Bühne, liebt ihr Publikum und ihre treuen Fans. Seit gut zehn Jahren ist die in Walldürn im Odenwald aufgewachsene Schlagersängerin hauptberuflich im Showbusiness unterwegs – freut sich über Auftritte bei Festen, Feiern, Galas und Tourneen. Doch so sehr sie es liebt, im Rampenlicht zu stehen, so gerne ist sie auch daheim, und kümmert sich um ihren kleinen Lias und ihren Mann.

„Ich bin ganz klar ein Familienmensch“, stellt Liane fest. Ohne Mann, Sohn, die Eltern und Schwiegereltern, ohne ihre Oma und ohne ihre Freunde würde ihr einiges fehlen, bekennt die Frau, die ihre berufliche Karriere selber managt. „Ohne Familie“, gibt Liane offen zu, „wäre auch mein Job nicht zu machen“. Wenn sie zu Auftritten fährt –

zumeist an Wochenenden – ist ihr Mann für den Sprössling da, geht es auf Tournee passen Oma und Opa auf das Kind auf.

Damit schlägt Liane zwei Fliegen mit einer Klappe. Zum einen weiß sie ihren Lias gut untergebracht, zum anderen tue es auch dem Kleinen gut, mal mit den Großeltern zusammen zu sein und zu erfahren, dass Familie mehr ist als Mama und Papa.

Ich scheu' mich nicht vor der Hausarbeit, verrät Liane. „Ich koche gerne. Vor allem Hausmannskost, so wie ihre Mama sie gemacht hat“. Wenn die Sängerin am Herd steht, ist schon mal ein Braten im Schmortopf oder sie formt Kartoffelknödel. Freilich – das gibt es nicht jeden Tag, zwischendurch kann es auch mal einen Ausflug in die leichte me-

diterrane Küche „mit Pasta“ sein. Wenn sie mal keine Lust hat am Herd zu stehen, dann ist es ja nicht weit auf die Schwäbische Alb, wo Liane die Gasthäuser und Restaurants mit regionaler Küche schätzt.

Zur Hausarbeit zählt Liane aber nicht nur das Kochen, auch Wohnungsputz und Wäschewaschen gehören dazu. „Das lass' ich mir nicht nehmen“. Hausarbeit und Kinderziehung stehen für Liane nicht im Widerspruch zu ihrer Schlagerkarriere. „Auch wenn es viel Organisiererei ist, um alles unter einen Hut zu bringen“, gesteht sie. Doch Liane brennt für ihren Beruf, ist stolz auf ihr letztes Album und freut sich über den Erfolg ihrer Single-Auskopplung „Unendlich weit“ – eine kreative Sommerreise voller Emotionen und liebevoller Sehnsucht, produziert

Fotos: Günter Hofer / Schwabenpress

vom Schweizer Tommy Mustac, der bereits mit Francine Jordi, Semino Rossi, oder Kristina Bach zusammengearbeitet hat. Bei der Komposition als auch beim Text hat sich Liane auf Textdichter Tobias Reitz, der u.a. für Helene Fischer geschrieben hat, sowie auf Lea („Sing meinen Song“) verlassen. In vielen Radiocharts ging der Titel ab wie eine Rakete und dem Fernsehpublikum von „Immer wieder sonntags“ gefiel das Lied ebenso.

„Auf der Bühne will ich mich nicht verstellen, sondern authentisch sein“

Liane kommt mit ihren Liedern an, sie avancierte zur „Künstlerin des Jahres“ und in Wiesbaden wurde ihr der Medienpreis „smago-award“ verliehen, den u. a. bei dieser Gala auch Dieter Thomas Heck und Florian Silbereisen erhalten hatten. Beim MDR war sie nominiert zum „Herbert-Roth“-Fernsehpreis und hat außer-

dem beim Grand Prix der Volksmusik teilgenommen. Die Künstlerin steht zu ihrer Musik. „Das, was ich mache, will ich auf der Bühne authentisch umsetzen können und mich nicht verstellen“, sagt die Sängerin.

Liane hat keine Probleme damit, dass sie mit Schlager, Schlager-Pop oder auch mal volkstümlichen Schlager ihr Publikum verzaubert. Sie macht keinen Hehl daraus, dass sie gerne die „alten Sachen“ singt – „Schlagererinnerungen“, wie auch ihre CD heißt, die sie schon 2016 mit Reiner Kristen aufgenommen hat.

Wie für die meisten ihrer Künstlerkollegen war die Corona-Pandemie eine harte Zeit. Auftritte und Engagements wurden abgesagt und storniert. „Ich habe mich da oft gefragt, wie es weitergehen soll“, gibt Liane zu, doch in der bisher größten Krise ihrer Karriere hat sie ihren Optimismus nicht verloren.

www.liane-musik.de

Liane und Hansy Vogt moderieren in Göppingen



Liane mit Hansy Vogt.

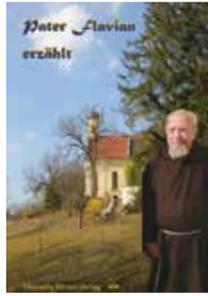
Wer Liane live erleben möchte, kann das am Samstag, 15. Oktober, beim Diabetiker-Symposium in der Göppinger Stadthalle. Dort teilt sie sich mit Hansy Vogt die Moderation. Bei der Veranstaltung informieren 16 Klinikärzte in Kurzvorträgen über neue Erkenntnisse beim Diabetes und über seine Behandlungsmöglichkeiten. Infos: Kewal Lekha, 07161/53082

HEIMAT ERLEBEN!
WWW.STAUFRS-EDEKA.DE

ALBERSHAUSEN · DONZDORF · DÜRNAU · EBERSBACH
HOCHDORF · JEBENHAUSEN · MARKTHALLE GÖPPINGEN
RECHBERGHAUSEN · URSENWANG · WÄSCHENBEUREN

einfach sympathisch!

EDEKA STAUFRS



Der Biker-Pater erinnert sich

Wer kennt ihn in Deggingen und Umgebung nicht? Den Kapuzinerpater Flavian, den die meisten noch immer gedanklich mit der Wallfahrtskirche Ave Maria verbinden und der für jeden, der ihn aufsuchte oder ihm begegnete, ein aufbauendes oder nettes Wort übrig hat. Er schien einer anderen Welt entsprungen zu sein.

Sein Leben folgte dem Beispiel des Franz von Assisi. 1992 kam Pater Flavian nach Ave Maria in Deggingen, in dem er bis zu dessen Auflösung 2018 lebte. Wallfahrtsgruppen wie die Banater Schwaben, die Russland-Deutschen oder die Kroaten, die in die Klosterkirche Ave Maria pilgerten, feierten mit ihm die heilige Messe. Jährlich segnete er hier die Motorradfahrer. Im November 2020 starb Pater Flavian im Alter von 85 Jahren.

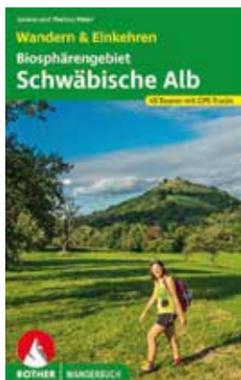
Pater Flavian, **Pater Flavian erzählt**, Manuela Kinzel Verlag, 136 Seiten, ISBN: 978-3-95544-1388



Geschichten der Albhöhlen

Der Band stellt über 150 kaum bekannte Kleinhöhlen und Gruben und ihre kulturhistorischen Geschichten an 101 Plätzen der mittleren Schwäbischen Alb und ihrem Vorland vor. Die meisten der vorgestellten wilden, unberührten Höhlen finden sich abseits der bekannten Wege, in kleinen Seitentälern, an Felshängen oder an Gewässern. Die Auswahl der Höhlen ist in elf thematische Kapitel eingeteilt. Zur Orientierung gibt es zwei doppelseitige Übersichtskarten im Buch und zur besseren Auffindung sind bei allen Höhlenplätzen die GPS-Koordinaten aufgeführt.

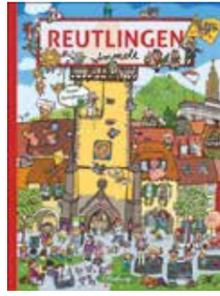
Jürgen Meyer, **Albhöhlen – 101 Highlights**, Verlag Oertel + Spörer, 276 Seiten, ISBN: 978-3-96555-044-5



Reizvolle Rundtouren

Das Rother Wanderbuch „Biosphärengebiet Schwäbische Alb – Wandern & Einkehren“ stellt 45 reizvolle Rundtouren vor, die die Naturschönheiten dieser Region näherbringen und außerdem besondere Einkehrmöglichkeiten bieten. Denn bei viel Natur soll auch die kulinarische Seite nicht zu kurz kommen. Die vorgestellten Touren sind genussvoll und eher kurz, so bleibt viel Zeit für die Erkundung der Türme, Burgen, Kirchen und Museen unterwegs.

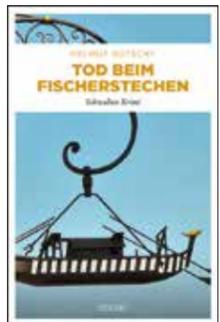
Janina und Markus Maier, **Wandern & Einkehren: Biosphärengebiet Schwäbische Alb**, 2. Auflage, Bergverlag Rother, 160 Seiten, 122 Abbildungen, ISBN 978-3-7633-3174-1



Reutlingen wimmelt

Es wimmelt in der Achalmstadt! Am Tübinger Tor, auf dem Marktplatz oder an der Marienkirche, bei der neuen Stadthalle, in der der engsten Straße der Welt, beim Schwörtag oder im Freibad. Überall sind lustige und spannende Details zu entdecken, die berühmten Reutlinger Mutscheln sind auf jedem Bild zu finden. Für kleine und große Reutlinger und für alle, die die Stadt am Fuß der Schwäbischen Alb kennenlernen wollen. Die Grafik-Designerin Steph Burlefinger, geboren 1975, in Asien und Deutschland aufgewachsen, schreibt Kindergeschichten und arbeitet als Kunstpädagogin. Bei Silberburg hat sie bereits einige Wimmelbücher veröffentlicht.

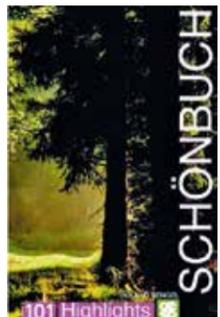
Steph Burlefinger, **Reutlingen wimmelt**, Silberburg_Verlag Tübingen, 16 Seiten, ISBN: 9783842522923



Ulmer Spatz ist weg

Kurz vor dem traditionellen Fischerstechen auf der Donau verschwindet der junge Wissenschaftler Sebastian Unseld, der bei dem Turnier eigentlich als „Ulmer Spatz“ antreten sollte. Das gesamte Fest steht auf der Kippe, denn ohne Spatz kein Fischerstechen! Der Ulmer Kriminalhauptkommissar Konrad Bitterle, Ermittler mit Leib und Seele, übernimmt den Fall und verbeißt sich regelrecht darin. Helmut Gotschy war lange als Instrumentenbauer tätig, bevor er sich entschied, Autor zu werden und legt mit „Tod beim Fischerstechen“ seinen dritten mit viel Lokalkolorit versehenen Roman rund um den sympathischen Kommissar Bitterle vor.

Helmut Gotschy, **Tod beim Fischerstechen**, Emons Verlag, 272 Seiten, ISBN 978-3-7408-1120-4



Tolle Plätze im Schönbuch

Das Buch „Schönbuch. 101 Highlights“ macht Lust, die schönsten, interessantesten und kulturhistorisch bedeutsamsten Plätze zu entdecken. Sowohl sportlich ambitionierte Wanderer, Spaziergänger, Familien mit Kindern und auch Menschen mit Gehbehinderung finden passende Touren, die individuell variiert werden können. Seitdem der Schönbuch

1972 zum ersten Naturpark in Baden-Württemberg erklärt wurde, kommen in diesem einzigartigen Waldgebiet immer wieder neue „Highlights“ hinzu. Zur Orientierung gibt es zwei doppelseitige Übersichtskarten im Buch.

Roland Bengel, **Schönbuch. 101 Highlights**, Verlag Oertel + Spörer Reutlingen, 340 Seiten, ISBN: 9783965550452

Stauferstadt setzt auf grünen Wasserstoff

Der unabhängige Produzent von hundert Prozent grünem Wasserstoff Lhyfe im französischen Nantes, hat die Zustimmung der Stadt Schwäbisch Gmünd für die Nutzung einer Industriefläche von etwa 10 000 Quadratmeter erhalten.

In der Stauferstadt soll eine Wasserelektrolyseanlage (10 MW) mit einer täglichen Produktionskapazität von bis zu vier Tonnen grünem Wasserstoff errichtet werden, eine öffentlich zugängliche Wasserstoff-Tankstelle sowie eine Wasserstoff-Pipeline für die Bereitstellung von grünem Wasserstoff am geplanten Technologiepark „H2-Aspen“. Die Anlage soll voraussichtlich bis Anfang 2024 in Betrieb gehen.

Der für die Produktion des erneuerbaren Wasserstoffs notwendige Strom soll durch eine Anbindung an Windkraft- sowie Photovoltaikanlagen sichergestellt werden. Künftige Abnehmer befinden sich in der unmittelbaren Umgebung und in der Region. Bei industriellen Kunden soll der Wasserstoff als Prozessgas und an Tankstellen als Treibstoff für Brennstoffzellen-Fahrzeuge verwendet werden.

Richard Arnold, Oberbürgermeister der Stadt Schwäbisch Gmünd: „Die Zusammenarbeit mit Lhyfe gibt dem geplanten Projekt H2-Aspen jetzt den notwendigen Schub. Wir wollen mit H2-Aspen regionalen Unternehmen eine optimale Klima- sowie

zukunftsfähige Quartierslösung anbieten. Mit einer gesamten nachhaltigen Produktion ermöglichen und demonstrieren wir, wie ein „Gewerbe- und Industriepark der Zukunft“ aussehen kann. Der umfassende Ansatz, sich mit dem Projekt vollständig entlang der Wasserstoff-Wertschöpfungskette zu positionieren, ist beispielhaft für ganz Deutschland.“

„Ziel der Region ist es, eine wirtschaftlich selbsttragende Wasserstoffökonomie zu etablieren. Um dieses Ziel zu unterstützen, bringen wir uns aktiv in den Auf- und Ausbau des geplanten Technologieparks ein und können die Entwicklung der Modellregion optimal flankieren“, so Luc Graré, Head of International Business bei Lhyfe.

Lhyfe arbeitet in zahlreichen europäischen Ländern an einem schnellen Markthochlauf grünen Wasserstoffs. Das Projekt „H2 Aspen“ in Gmünd ist Teil eines Förderprogramms des Landes Baden-Württemberg für die Modellregion „HyFiVE“, die die Landkreise Reutlingen, Alb-Donau-Kreis und die Stadt Ulm sowie die angrenzenden Landkreise Ostalbkreis, mit der Stadt Schwäbisch Gmünd, Heidenheim und Tübingen umfasst. In dieser Modellregion soll die Wasserstoffwirtschaft sowohl im ländlichen als auch im städtischen Raum erprobt werden.

Extra-Firma für Innovation

Die EnBW gründet einen Teil ihres Innovationsbereichs in eine eigene Gesellschaft aus – die Enpulse Ventures GmbH. Neue Geschäftsmodelle werden künftig nicht mehr inner-, sondern außerhalb des Konzerns entwickelt. Die Enpulse ist eine 100-Prozent-Tochter der EnBW mit Sitz in Stuttgart und ist für das frühphasige Innovationsgeschäft des Konzerns verantwortlich - vom Zeitpunkt der ersten Idee, der Entwicklung und Verprobung des Geschäftsmodells bis hin zur Gründung des marktreifen Start-ups.

Wenn neu, dann effizient

Beim Kauf von Elektrogeräten lohnt es sich auf den Stromverbrauch zu achten. Wer auf die energieeffizientesten Haushaltsgeräte setzt, spart über deren ganze Lebensdauer Energie und Geld. Höhere Anschaffungskosten machen sich oft schnell wieder bezahlt. Bei besonders ineffizienten Geräten wird ein vorzeitiges Ausmustern und die Neuanschaffung deutlich effizienterer Technik empfohlen.

Die bekannten »A+«-Klassen wurden abgeschafft: Für Kühl- und Gefriergeräte, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Wäschetrockner und elektronische Displays wie Fernseher und Monitore gibt es seit März 2021 neue EU-Energieeffizienzlabels, seit September 2021 tragen auch Lampen neue Labels. Die Produkte werden jetzt wieder auf einer Skala von A bis G ausgezeichnet. Die Klasse A bleibt vorerst unerreicht, damit die Hersteller einen stärkeren Anreiz haben, effizientere Produkte zu entwickeln.

EnBW

Wir laden Deutschland

Willkommen im EnBW HyperNetz.

enbw.com/WirLadenDeutschland



Eine neue Küche ist oft der Grund für eine ganzheitliche Wohnwelt-Planung, heute nicht mehr getan.

Experten planen nicht nur die Küche

Immer mehr Menschen wünschen sich ganzheitliche Wohnwelten. Der Küchenplaner macht das möglich.



Wohnzimmer



Flur



Schlafzimmer



Hauswirtschaftsraum



Homeoffice

Wer vor dem Kauf einer neuen, maßgeschneiderten Wunschküche steht, wendet sich in der Regel nach einer mehr oder minder intensiven Vorab-Recherche im Internet an ein Küchenstudio oder Möbelhaus mit Küchenfachabteilung in seiner Nähe.

„Beide sind die erste Wahl, wenn es um Beratungs- und Planungskompetenz geht“, sagt Geschäftsführer Volker Irle von der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche. „Den wenigsten Käufern dürfte jedoch bekannt sein, dass ihre Expertise nicht bei der Küche aufhört. Ganz im Gegenteil.“ Küchenexperten – diese Planungsexper-

ten gestalten heute das gesamte restliche Lebensumfeld mit Begeisterung ebenso individuell.

Von der offenen Lifestyle-Wohnküche mit integriertem Essbereich reicht es dabei hinaus in alle weiteren Lebensbereiche wie Wohnen/Living, Schlafen inklusive Ankleide-, Kinder- und Badezimmer, den Eingangs- bzw. Dielenbereich bis zu Homeoffice-Lösungen und Hauswirtschaftsräumen. Das Schöne dabei: Ein Ansprechpartner für alles. Zudem wirken diese Planungen sehr harmonisch, denn die Küchenspezialisten führen dabei alle Bereiche ganzheitlich zusammen.

Natürliche Werkstoffe und eine gewaltige Auswahl an hochwertigen und flexiblen Möbelprogrammen, Modulen und Elementen. Sehr wohnliche Dekor- und Materialkombinationen, spannende Designs und Farbstellungen. Dazu besondere Oberflächeneffekte & -eigenschaften sowie raffinierte, smarte Beleuchtungs- und Soundkonzepte. „Bedenken, weil es Bereiche gibt, die stark beansprucht werden, wie der Eingang mit der Flurgarderobe oder das Kinderzimmer, muss man nicht hegen“, meint Volker Irle.

Hochwertig verarbeitete Systemmöbel sind langlebig und halten sehr

viel aus. Ihre Oberflächen sind äußerst robust und widerstandsfähig. Auch in diesen Lebensbereichen genügt es, den Planungsspezialisten die persönlichen Wünsche mitzuteilen. Und wenn es anschließend um ein schönes neues Wellness-Badezimmer geht, dann kümmern sich die Küchenspezialisten auch um alle Gewerke des Sanitärbereichs. Ihre Kreativität erstreckt sich bis in den Schlafbereich hinein – stets unter dem Blickwinkel Wohlbefinden, Lifestyle, Design, Funktionalität und Ergonomie.

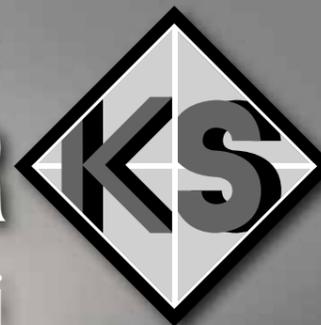
Der sich verstärkende Homeoffice-Trend erfordert kreative Lösungen, die sich auch nachträglich in ein bereits bestehendes Wohnumfeld integrieren lassen.

„Individualität ist einer der großen Trends unserer Zeit“, sagt AMK-Geschäftsführer Irle. „Dies spiegelt sich immer stärker im persönlichen Wohnumfeld wider. In der Gestaltung jener Räume, in denen wir uns nicht zuletzt aufgrund des Homeoffice-Trends länger aufhalten. Deshalb wünschen sich immer mehr Menschen schöne, ganzheitliche Wohnwelten, die ihrem Wesen entsprechen, und machen Küchenexperten zu ihren Innendesignern.“

(AMK)

Fotos: Arbeitsgemeinschaft Moderne Küche

KÜCHENATELIER



Küchenstudio • Bau- und Möbelschreinerei



Kompetenz. Perfektion. Kreativität

Hauptstr. 257
73111 Lauterstein
07332 924730

www.ks-kuechenatelier.de



Männer haben bei der Kücheneinrichtung andere Präferenzen als Frauen. Bei gemeinsamer Küchenplanung sind deshalb Kompromisse gefragt.



Frauen setzen bei der Küche eher auf helle Lackoberflächen und Holz.

High-Tech gegen Küchenkräuter

„Der Stellenwert der Küche hat sich während der Pandemie weiter erhöht. „Als Mittelpunkt der eigenen vier Wände kommt ihr eine zentrale Bedeutung für das familiäre Zusammenleben zu – gerade in Zeiten, in denen viele Berufstätige corona-bedingt vermehrt zu Hause arbeiten“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK). Bei der Einrichtung der Küche hegen Frauen und Männer allerdings verschiedene Präferenzen, wie AMK-Chef Irle weiß.

Für Männer stehen vor allem die technischen Aspekte im Vordergrund. Sie legen Wert auf modernste Elektrogeräte wie beispielsweise die derzeit angesagten Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug. Mit magnetischen, kabellosen Temperatursensoren, die am Kochtopf befestigt werden, lässt sich zudem die voreingestellte Temperatur überwachen und sicherstellen, dass Nudelwasser nicht mehr überkocht und Gemüse auf den Punkt gegart wird. Im Fokus stehen zudem energie- und wassersparende, leise Geschirrspüler sowie Hightech-Kühlschränke mit speziellen Frischeschubladen für Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse. Beliebt ist auch die Möglichkeit, Elektrogeräte mit dem

Smartphone zu vernetzen und per App zu bedienen. Mittels einer Kamera, die den Kühlschrankinhalt fotografiert, lässt sich so von unterwegs ein Blick auf die Vorräte werfen. Per App kann etwa auch der Garprozess einer Speise im Backofen gesteuert werden.

Beim Design wählen viele Männer häufig einen minimalistischen Stil. Die von ihnen bevorzugten grifflosen Schrankfronten in Schwarz, Anthrazit oder in Betonoptiken sowie die Arbeitsplatten aus Stein oder Edelstahl erzeugen ein eher cleanes, kühles Ambiente.

Im Gegensatz zum puristischen Stil der Männer kommt es für Frauen stärker auf eine gemütliche, warme Wohlfühlatmosphäre an. Ihre Wahl fällt oft auf eine Kombination aus hellen Lackoberflächen und Holz. Auch greifen sie häufiger zu farbigen Oberflächen, etwa in zarten Pastelltönen. Zudem legen Frauen stärker als Männer Wert auf dekorative Accessoires. Dies können Kräutertöpfe oder Zimmerpflanzen ebenso sein wie offene Regale mit bunten Tassen oder hübschen Müslischalen oder beleuchtete Glasvitrinen.

In der Praxis wird die Küche häufig von Frauen und Männern gemeinsam eingerichtet. Gefragt sind dann Kompromisse hinsichtlich des Designstils, der Oberflächen und Farben. Es gibt jedoch ohnehin viele Aspekte, die beiden Geschlechtern wichtig sind. Das ist zum Beispiel das Thema Stauraum. Für Geschirr, Gläser, Kochtöpfe, Pfannen und Vorräte muss ausreichend Platz vorhanden sein. Alle Utensilien sollen mit möglichst einem Griff bequem zugänglich sein. Zudem gilt es, die Bereiche Vorbereiten, Kochen und Spülen effizient zu organisieren. Eine Rolle bei der Kucheneinrichtung spielen zudem ergonomische Aspekte wie die richtige Arbeitshöhe für sie und ihn, die sich unter anderem durch eine höhenverstellbare Kücheninsel erreichen lässt. (AMK)



Geordnet wie ein Werkzeugkasten: Küchenschublade des Mannes.

Foto: Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche



BOSSA WALNUSS - DIE PURE ELEGANZ

Mit einer beeindruckenden Größe und in Kombination mit hochwertigen Materialien wie feinstem Echtholz und dunkler Keramik setzt dieses Planungsszenario neue Maßstäbe und zieht dabei die Blicke auf sich. Die vollständige Verkleidung der grifflosen Küchenzeile sowie der angrenzenden Schränke mit dem neuen Programm BOSSA in Walnuss ist ein architektonisches Statement, das funktional sowie ästhetisch keinerlei Kompromisse eingeht. Jegliche Ausstattungsmerkmale sowie Stauraumlösungen befinden sich hinter der ausdrucksstarken, mit edlem Walnussholz verkleideten BOSSA-Front, die es LEICHT erstmalig ermöglicht, große Flächen vollständig homogen zu gestalten und so im gesamten Lebensraum

ein einheitliches, formvollendetes Bild zu kreieren. Mit einer beeindruckenden Größe und in Kombination mit hochwertigen Materialien wie feinstem Echtholz und dunkler Keramik setzt dieses Planungsszenario neue Maßstäbe und zieht dabei die Blicke auf sich. Die vollständige Verkleidung der grifflosen Küchenzeile sowie der angrenzenden Schränke mit dem neuen Programm BOSSA in Walnuss ist ein architektonisches Statement, das funktional sowie ästhetisch keinerlei Kompromisse eingeht: Jegliche Ausstattungsmerkmale sowie Stauraumlösungen befinden sich hinter der ausdrucksstarken, mit edlem Walnussholz verkleideten BOSSA-Front, die es LEICHT erstmalig ermöglicht, große Flächen vollständig homogen zu

gestalten und so im gesamten Lebensraum ein einheitliches, formvollendetes Bild zu kreieren. Auf diese Weise kommt auch das zweite Material, eine auf Gehrung gearbeitete Keramik, bei diesem Planungsbeispiel perfekt zur Geltung. Der freistehende, der Küchenzeile vorgelagerte Inselblock sowie die Arbeitsplatten sind aus hochwertiger Keramik gefertigt – sie unterstreichen den mondänen, luxuriösen Look der außergewöhnlichen Küche, die das Potential zur wahrhaften Stilikone in sich trägt. Details wie farblich abgestimmte Armaturen vollenden das stimmige Gesamtbild. Der Korpus in einer neu eingeführten Höhe von 86 cm betont im Dialog mit der lebendigen, vertikalen Linienführung der BOSSA die kubische Optik.

Kalter Markt 25
73525 Schwäbisch Gmünd
www.leicht-wohnkaufhaus.de

Öffnungszeiten
Montag - Freitag: 09:00 - 13:00 Uhr | 14:00 - 18:00 Uhr
Samstag: 09:30 - 16:00 Uhr

LEICHT[®]
Wohnkaufhaus

Viel Platz im toten Winkel



Auch in der kleinsten Küche gibt es genug Platz. Die richtigen Möbel und Hausgeräte sorgen für Stauraumwunder.

„Die Planung kleiner Küchen, insbesondere von Tiny Kitchen, stellt eine besondere Herausforderung dar. „Doch dank der Expertise erfahrener Küchenspezialisten lassen sich auch auf weniger Fläche kleine Küchenparadiese kreieren, die in Attraktivität, Komfort, Funktionalität und Ergonomie größeren Lifestyle-Küchen in nichts nachstehen. Nur eben alles etwas kleiner, kompakter und verdichteter auf wenig Raum“, so Volker Irle,

Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche (AMK).

Möbel, Hausgeräte und Küchenzubehör – sie alle sind so konzipiert und optimiert, dass sie ihre Nutzer nachhaltig erfreuen, Schönheit und Komfort in ihren Alltag bringen und ihnen ein angenehmes Lebens- und Wohngefühl vermitteln. Das gilt auch für die Planung kleiner, feiner Küchen bis hin zu Tiny Kitchen. Mit raumoptimierten Möbeln, Beschlägen, Hausgeräten und Zubehörelementen können auch kleinere Küchen zu wahren Stauraumwundern werden.

Am Anfang steht das exakte Aufmaß. Dabei haben die Küchenspezialisten

gerade bei kleinen Grundrissen alle Optionen im Blick, die Wände, Nischen/Ecken und die Decke bieten. Denn wo es an Grundfläche fehlt, wird in die Höhe geplant – mit Hilfe von Hoch-, Hängeschränken und Regalsystemen.

Viel Stauraum lässt sich auch durch geschicktes Planen in den so genannten „toten“ Küchenecken generieren. Dafür gibt es spezielle Eckschränke mit innovativen Beschlägen und Auszugstechniken, die den Zugang zum Schrankinhalt ganz easy und komfortabel machen.

„Besonderes Augenmerk sollte in kleineren, kleinen und Tiny Kitchen auch auf das Farbkonzept und Lichtdesign gelegt werden“, empfiehlt AMK-Geschäftsführer Volker Irle. „Alles, was hell und lichtdurchflutet geplant wird, wirkt optisch größer. Mit fachkundig geplanten Beleuchtungskonzepten lassen sich nicht nur das Arbeits- und Ambientelicht individuell variieren, sondern auch die Wahrnehmung der Raumdimensionen.“

Braten, Backen, Dampfgaren, Kochen, Spülen und Kühlen wie ein Professional: 45 cm hohe Kompakt-Einbaugeräte in einen Hochschrank neben- oder übereinander integriert – sie sorgen garantiert dafür, dass in kleine Lifestyle-Küchen ebenso viel Komfort, Energieeffizienz, Funktionalität und innovative Technologien einziehen, wie man sie auch aus großen, offenen Wohnküchen kennt. (AMK)

Fotos: AMK



Wenn in der Küche wenig Platz vorhanden ist, sorgen die richtigen Schränke für Stauraumwunder.

Qualitäts-Küchen – wie für mich gemacht!



Kostenlose Altmöbelentsorgung

Beratung bei Ihnen vor Ort

Kostenlose Lieferung

Kostenlose Montage

Animierte 3D-Planung

Wir kommen zu Ihnen:



MÖBEL STROBEL
Küchenstudio

www.moebel-strobel.de

Stuttgarter Straße 20 73033 Göppingen Telefon 07161 - 21064

www.facebook.com/moebelstrobel/

WhatsApp 0151 - 17803651

Nur ganz wenig Platz – vor allem in kleinen Küchen – nimmt diese 60 Zentimeter breite Abluft/Umluft-Lösung ein. Der integrierte Abzug entfernt Kochschwaden mit einer kraftvollen Leistung.

Schwadenfrei genießen

Dicke Luft und unangenehme Essensgerüche, die sich während des Kochens und Bratens überall verteilen, müssen nicht sein. Dagegen helfen effiziente Abluft- und Umluft-Lüftungssysteme.

Forelle blau. Ein sehr würziger Eintopf oder Auflauf. Überbackene Zwiebel-suppe. Scharf angebratenes Fleisch. Käsefondue. Pizza Quattro Formaggi. So köstlich das fertige Gericht auch schmeckt, während des Kochens, Bratens, Backens oder Grillens und insbesondere danach soll die Luft in der (Wohn)Küche wieder geruchsfrei und angenehm frisch sein. Das managen Dunstabzüge mit leisen, sparsamen, leistungsstarken und langlebigen Motoren plus einer sehr effizienten Filtertechnik, sodass die umgebenden Möbel vor Fett-/Ölpartikeln und Dampfschwaden geschützt sind und unangenehme Gerüche aus der Luft entfernt werden. Beispielsweise auch mithilfe optionaler Umluft-Hochleistungsfilter mit ihrer sehr hohen Geruchsreduzierung. Sie halten übrigens auch luftgetragene Pollen zurück und deaktivieren Allergene im Filter, was für alle Allergiker eine besondere Erleichterung ist. Oder wartungsfreie, selbstreinigende Umluftfiltersysteme, die sich z. B. auf der Basis eines thermokatalytischen Verfahrens regenerieren und so für gute Luft sorgen.

„Das Schöne an den neuen Lüftungskonzepten ist darüber hinaus, dass für jeden Lifestyle, jedes Haushalts-

Budget und jede Raumgröße etwas dabei ist“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irlle. Das kann – je nach persönlichem Einrichtungs- und Lebensstil – ein Hingucker über der Kochinsel in einer offenen Wohnküche sein wie z. B. eine attraktive Insel- oder Deckenhaube mit Liftfunktion. Neben einer effizienten Lüftung und Geruchsbeseitigung ziehen sie aufgrund ihrer außergewöhnlichen Optik schnell die Blicke auf sich. Integrierte Effekt- und Ambiente-Beleuchtungen unterstreichen ihre Eigenschaft als ikonisches Designobjekt.

„Die Verdichtung in Ballungsräumen führt dazu, dass Wohnräume in Zukunft kleiner ausfallen“, konstatiert Volker Irlle. Hier sind platzsparende, funktionale Lösungen gefragt, beispielsweise dezente bis nahezu unsichtbar integrierte Lüftungskonzepte: z. B. vollintegrierte Dunstabzugshauben, die flächenbündig in einen Oberschrank über dem Kochfeld eingebaut werden. Bei geschlossener Möbelfront (mit Schranktür oder praktischem Klappensystem) sind sie nicht zu sehen – sozusagen undercover. Erst bei Inbetriebnahme werden sie sichtbar und zeigen dann, was so alles in ihnen steckt. Zum Kochen, Braten und Dünsten wird einfach ihr

eleganter Glasschirm mit integrierter Touch-Control-Bedienung ausgeklappt und schon sind Lüftung und Beleuchtung aktiviert. Beim Zuklappen schalten sich die vollintegrierten Dunstabzugshauben dann wieder aus. Diese neuen Einbaumodelle können sich in Höhe, Tiefe und Materialstärke flexibel den jeweiligen Abmessungen der Küchenmöbel anpassen. Und der Oberschrank lässt sich trotz flächenbündigem Einbau sogar noch nutzen, da rechts und links vom Kamin Stauraum in Form von Ablagen zur Verfügung steht.

Einen sehr dezenten und effizienten Lüftungskomfort bieten auch Kochfelder mit integriertem Dunstabzug, die in verschiedenen Breiten erhältlich sind, je nachdem wie viel Platz zur Verfügung steht. Mit so einem Downdraftsystem erwirbt man gleich zwei leistungsstarke Performer in einem Einbaugerät: ein leicht und intuitiv zu bedienendes Induktionskochfeld mit einem Abzug, der die Schwaden und Gerüche direkt am Ort des Entstehens nach unten ab-saugt. In offenen Wohnküchen sind solche Planungen ebenfalls sehr beliebt, da Kochfeld und Abzug eine kompakte Einheit bilden, die sich überall einplanen lässt. (AMK)

Foto: Arbeitsgemeinschaft Moderne Küche

MÖBEL SCHMID. KÜCHEN. FÜR JEDEN TAG.

WIR SIND
FÜR SIE DA!

VEREINBAREN SIE
JETZT EINEN TERMIN
MIT UNS.



Möbel Schmid Einkaufszentrum
GmbH & Co. KG
Mozartstr. 37, 73072 Donzdorf
www.moebel-schmid.de

Montag bis Freitag: 9:00 bis 18:30 Uhr
Samstag: 9:00 bis 15:00 Uhr

Möbel
SCHMID
Donzdorf seit 1673



Knotenpunkt der textilen Welt

Groz-Beckert ist weltweit führender Anbieter von industriellen Maschinennadeln, Präzisionsteilen und Feinwerkzeugen für das Stricken und Wirken, Weben, Filzen, Tuften, Kardieren und Nähen.

Als global agierendes Familienunternehmen beschäftigen wir heute rund 8.700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – davon über 2.200 am Stammsitz in Albstadt.

Mit unseren Mitarbeitern und Kunden pflegen wir langfristige Partnerschaften und einen offenen Dialog, denn wir wissen: nur gemeinsam kommen wir weiter.

www.groz-beckert.com

KNITTING , WEAVING , FELTING , TUFTING , CARDING , SEWING

GROZ-BECKERT