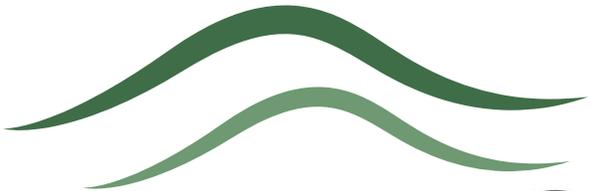


WINTER 2018/2019
kostenlos



alb^eins

Das Magazin für ein genussvolles Leben

*Wo die Bahn
Menschen begeistert*

*Liebeslieder
von der Alb*

*Leben hinter dicken
Klostermauern*

**So gut ist Fleisch
aus der Region**



FEINES SPEZIALITÄTEN DER BESONDEREN ART FLEISCH



Lammkeule ohne Knochen



**Erhältlich
in Ihrem
EDEKA-Markt!**
Bitte bestellen
Sie Ihre
Spezialitäten vor

Diese und viele weitere Spezialitäten wie zum Beispiel Hereford-Rind, Ibérico-Schwein oder Steak No. 1 finden Sie in unserem Sortiment „Feines Fleisch“.
Exklusiv erhältlich an der Bedientheke in Ihrem EDEKA-Markt oder online bestellen unter www.feinesfleisch.de* und im Markt abholen.

*Nur in teilnehmenden Märkten



Liebe Leser,

Vegetarier mögen jetzt die Nase rümpfen, aber wir mögen Fleisch. Fleisch aus unserer Region. Wir haben uns mal umgeschaut, wie die Tiere auf der Alb gezüchtet und verarbeitet werden. Ob Lamm, Rind, Schwein, Ziege oder Strauß – die Palette regionaler Fleischspezialitäten ist groß, ebenso die Zahl der Züchter. Wir haben uns deshalb auf ein paar wenige Fleischlieferanten beschränken müssen, die wir hier stellvertretend für viele andere vorstellen. Zudem haben wir Samuel Rüger gefragt, was gutes Fleisch auszeichnet. Rüger muss das wissen, denn er ist der erste diplomierte Fleischsommelier im Landkreis Göppingen und berät Spitzenköche, wenn es ums Thema Fleisch geht. Fazit unserer Recherchen: Fleischliebhaber müssen auf ihren Festtagsbraten zu Weihnachten nicht verzichten. Wer Fleisch aus der Region der anonymen Massentierhaltung vorzieht, muss aber dafür etwas mehr ausgeben. Wer nicht jeden Tag ein Stück Fleisch auf dem Teller haben möchte, konsumiert ganz im Sinne der regionalen Erzeuger und leistet einen Beitrag zu seiner gesunden Ernährung. Das wiederum dürfte auch die Vegetarier freuen.

Die (Modell-)Eisenbahn gehört zu Weihnachten wie der Christbaum oder die leckeren Gutsle. Deshalb widmen wir der Bahn einen weiteren Themenschwerpunkt in diesem Heft. Die Nostalgie reist mit. Wir erinnern an das Bahnjubiläum in Münsingen, berichten über eine eindrucksvolle Fotoausstellung über die Filstalbahn und ihre Nebenstrecken und schildern den spektakulären Transport einer 22 Meter langen Dampflok auf Schiene und Straße hin zum weltbekannten Modellbahnbauer Märklin – dort, wo für Freunde von Miniatureisenbahnen immer Weihnachten ist.

Das Team von Albeins wünscht Ihnen wieder viel Freude bei der Lektüre.

**Herzlichst, Ihr
Rüdiger Gramsch**

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), Andrea Maier

Online: Oksana Neumann

Anzeigen: Thomas Kießling (verantw.)

Grafik und Layout: MORETTI.world Göppingen

Druck: Offsetdruck Nagel GmbH, Im Hart 11, 89558 Böhmenkirch

Albeins erscheint zweimal jährlich im Frühsommer und Spätherbst

Albeins im Internet: www.albeins.de



Leckerer vom
Württemberg
Lamm

4

Aus dem Inhalt

Liebe zum Lamm **04**
Samuel Rüger über gutes Fleisch **06**
Von Natur aus robust **07**
„Fleisch für Gourmets“ **09**
Zwetschgen für die Ziegen **10**



11

Badespaß in der Region **11**
Die Alb ohne Auto genießen **15**
Bahn setzt Industrie unter Dampf **16**
Nikolaus im Zug **17**
Altes Dampfross kommt groß raus **18**
Die Albeins-Tourismusbörse **20**
Die schönsten Weihnachtsmärkte **21**
Bücher und Spiele **22**
Paradies unter tristem Himmel **23**
Viel Leben hinter dicken Mauern **24**
Unikate aus Wachholderholz **26**
Schwabenrocker von der Alb **28**
Veranstaltungstipps **30**



22

Titelfoto: Meike Jost mit einer ihrer Ziegen. Foto: Andrea Maier

Verschenken Sie sorgfältig ausgewählte Produkte aus dem Stauferland. Überraschen Sie mit dem Stauferkischtle Freunde, Mitarbeiter oder Geschäftspartner!

www.stauferkischtle.de



Stauferkischtle
DAS GESCHENK AUS
DER REGION



Liebe zum Lamm

TEXT: RÜDIGER GRAMSCH



Württembergers Lamm ist mit seinem würzigen Geschmack und seiner frischen Qualität eine echt schwäbische Delikatesse.

Fleisch vom Württemberger Lamm ist gefragt wie nie. Die Schäfer könnten deutlich mehr verkaufen, doch das lässt die artgerechte Tierhaltung in freier Natur nicht zu, wie Ulrich Rothweiler aus Albershausen (Kreis Göppingen) von der baden-württembergischen Lammfleischerzeugergemeinschaft weiß. Anders als ein Schwein bringt ein Schaf im Jahr nur ein Lämmchen zur Welt, in Ausnahmefällen auch mal zwei. Da ist es ganz natürlich, dass das Angebot seine Grenzen hat. Rothweiler schwört seit vielen Jahren auf das Württemberger Lamm und kümmert sich ums Image für das gute Stück Fleisch aus Baden-Württemberg. „Die Marke garantiert mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW), dass die Tiere nach strengen Qualitätskriterien aufwachsen. Futtermittel aus gentechnisch veränderten Organismen kommen nicht zum Einsatz, auch nicht im Winter, wenn die Weideflächen verschneit sind und die Tiere sich bei der Futtersuche schwer tun.“ Lammfleisch zählt übrigens zu den magersten Fleischarten überhaupt und beinhaltet wichtige Nährstoffe, darunter viel Kalzium, hochwertiges Eiweiß, Vitamin B12, Zink, Selen und Eisen.

Ulrich Rothweiler, Geschäftsführer der Lammfleischerzeugung Baden-Württemberg e.V. und hauptberuflich bei der Viehzentrale Südwest in Stuttgart für das Lammfleisch zuständig, hat sich ganz dem Württemberger Schaf verschrieben. Als Jugendlicher ist er mit den Tieren in Berührung gekommen. Sein Onkel im heute zu Ebersbach (Kreis Göppingen) gehörenden Ortsteil Roßwälden hatte Württemberger Schafe gehalten und mit ihm und der Herde zog er schon mal mit nach Trochtelfingen

auf die Alb oder sogar nach Pfullendorf. Die Liebe zu den Tieren blieb. Als Rothweiler an der Hochschule in Nürtingen studierte, schrieb er seine Diplomarbeit über Möglichkeiten der Vermarktung des Württemberger Lamms – ohne zu ahnen, dass er sich wenig später beruflich mit dem Thema auseinandersetzen sollte.

„Die Marke garantiert mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW), dass die Tiere nach strengen Qualitätskriterien aufwachsen.“

Die Zeit scheint vorbei, als die Menschen bei Lammfleisch die Nase gerümpft haben. Das Fleisch hatte ein schlechtes Image, auch dank des Hammelfleischs, das – oft nicht richtig zubereitet –, durch einen penetranten Geschmack keine Lust aufs Schaf machte. Seit einigen Jahren kommt Lammfleisch, das bundesweit einen Anteil von 0,6 bis 0,9 Prozent am Fleischkonsum der Menschen ausmacht, in Mode. Über die Gründe der steigenden

Nachfrage darf noch spekuliert werden. Kann das gesunde Lammfleisch gegen das in Verruf geratene Schweinefleisch aus der Massentierproduktion oder gegen die mit Hormonen vollgespritzte Pute beim Verbraucher punkten oder tragen die ins Land geströmten Muslime dazu bei, dass Lamm gefragt ist wie nie? Die in der Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossenen Schäfer hoffen, dass das Interesse an gesundem Lammfleisch nicht wieder nachlässt. Auch wenn sie nie und nimmer den ganzen Bedarf an Lammfleisch im Land werden decken können. Dazu reichen die rund 90 Betriebe, die sich der Aufzucht des Württemberger Schafs verschrieben haben, bei weitem nicht aus.

Vertrieben wird das Fleisch vom Württemberger Lamm vorrangig über die Edeka im südbadischen Offenburg. Sie sorgt dafür, dass Schulter, Rücken oder Keule in die von ihr belieferten 1200 Märkte kommen. Wenn solche Aktionen mit Edeka anstehen, werden 1000 Lämmer benötigt, die in der Regel im Alter von sechs Monaten geschlachtet werden. 43 bis 45 Kilogramm wiegt ein schlachtreifes Lamm.

Im Vorfeld der beworbenen Aktionswochen werden die Lämmer von den Schafhöfen geholt und nach Ebersbach gebracht. Dort werden sie gesammelt und noch gut umsorgt und gefüttert, bevor es dann im großen Transporter zum Schlachter nach Viernheim geht. Mit einer im Landkreis Göppingen bestehenden Schlachteinrichtung ist derzeit eine Zusammenarbeit nicht möglich, bedauern die Schafhalter.

Stolz sind die Lammfleisch-Produzenten über das Engagement der Lammkönigin. Mit Kerstin Wiedenmann-Riek aus Nattheim (Kreis Heidenheim) propagiert bereits die sechste Majestät für das Württemberger Lamm. Die Königinnen werden alle zwei Jahre gewählt. Die Bewerberinnen sollten aus einer Familie stammen, in der Schafe gehalten werden oder sollten eine ausgebildete Schäferin sein. Die Hoheiten absolvieren im Jahr etwa 20 repräsentative Auftritte. Die Erzeugergemeinschaft ist darüber hinaus noch aktiv, informiert auf Messen wie der „Slow Schaf“ in Münsingen oder beim Schäferlauf in Markgröningen. Allerdings nicht nur über das gute Fleisch, sondern auch über den Beruf des Schäfers. Der ist vom Aussterben bedroht, wenn es nicht gelingt, Nachwuchs zu gewinnen. Damit tun sich die Schäfer schwer, denn kaum ein junger Mensch will diese Verantwortung übernehmen. Denn ein Schäfer bindet sich an seine Herde, um die er sich das ganze Jahr kümmern muss. Dabei ist der Beruf vielfältig, denn ein Schäfer hütet nicht nur, er muss

auch fit im Betriebsmanagement sein oder sich im Veterinärwesen auskennen.

In der ursprünglichen Umgebung der Schwäbischen Alb wachsen die Lämmer in den Herden auf, ernähren sich von heimischen Kräutern und Gräsern. Auf die artspezifische Haltung und das tiergerechte Aufwachsen achten die Schäfer sehr, denn sie knüpfen an das Württemberger Lamm traditionelle Werte, hohe Qualität und besten Genuss. Gründe genug, die Spezifikation für das Württemberger Lamm voranzutreiben. Geht es nach der Erzeugergemeinschaft, dann soll die Marke „Württemberg Lamm“ weiter gestärkt und mit einem EU-Siegel versehen werden.

Die Geschichte des Württemberger Schafs beginnt 1786. Damals trieben Schäfer von der Alb eine Herde von 120 Merino-Schafen, die sie in Spanien und Frankreich zusammengekauft hatten, ins Württembergische. Hier wurden sie in die bestehende Rasse eingekreuzt – vor allem, um daraus wertvolle Wolle zugewinnen, die die aufkommende Textilindustrie benötigte. Im Laufe der Jahre passten sich die Tiere immer mehr der Alblandschaft an und entwickelten sich zum Merinolandschaf, das auch als „Württemberg Lamm“ bezeichnet wird. Eine Rasse, die aber nicht nur im Ländle verbreitet ist, sondern auch in Bayern, Saarland oder in Rheinland-Pfalz, was mit den langen Wegstrecken zusammenhängt, die die Schäfer einst zurücklegten. Manch ein Schäfer hat unterwegs ein nettes Mädel kennengelernt und geheiratet. So tauchen heute noch die Namen bekannter Schäferfamilien aus dem Raum Göppingen im Bayerischen oder in der Pfalz auf. www.wuerttemberger-lamm.de



Das Württemberger Schaf fühlt sich auf den Alb-Wiesen wohl.

Denken Sie schon jetzt daran wie eine Schnake stechen kann!

gut und günstig

Fliegen- und Schnakengitter liefert und montiert:

Friedbert Blerch e.K.
 Carl-Benz-Str. 15 • 88471 Laupheim-Obersulmtingen
 Telefon (07392) 9660-0 • Fax (07392) 966029
 www.blerch-insektenschutz.de
 E-Mail: Info@blersch-insektenschutz.de

Zugelassener EU-Zerlege- und Wildverarbeitungsbetrieb
 „Direkt vom Jäger“

Wildspezialitäten Göbel

Wild aus Baden-Württemberg
 DEBW12030EG

Neue Adresse: Hauptstraße 5, 73092 Heiningen
 Öffnungszeiten und Vorbestellungen bei
 Herrn Gansloser unter 0174-1302775
 info@direkt-vom-jaeger.de
 www.direkt-vom-jaeger.de

Gesund & lecker und garantiert regional
 die Alternative zu den Festtagen auch für Allergiker

Gutes Fleisch – was ist das heute?

Samuel Rüger stammt aus Schlatt (Kreis Göppingen), ist Metzgermeister und Vorstand der MEGA Fleisch GmbH. Seit Mai 2018 ist er der erste diplomierte Fleischsommelier im Landkreis Göppingen. Er berät beste Köche zum Thema Fleisch.

Andrea Maier wollte von ihm wissen, was er unter einem guten Stück Fleisch versteht.



Berät beste Köche, wenn es ums Fleisch geht: Samuel Rüger.

Herr Rüger, was macht für Sie gutes Fleisch aus?

Entscheidend für die Qualität sind für mich Rasse, Alter und Geschlecht des Tieres. Wie wurde es gehalten und wie gefüttert, wie transportiert und wie geschlachtet. Wie viel Zeit hatte das Fleisch, um zu reifen? Fleischrassen geben

deutlich besseres Fleisch als Milchrassen. Weibliche Tiere und Ochsen haben eine feinere Fleischfaser als Jungbullen. Je älter ein Tier wird, desto zäher ist das Bindegewebe im Muskel. Allerdings hat das Fleisch von älteren Tieren mehr Aroma. Für den deutschen Geschmack haben wir beim Staufenfleisch deshalb das Alter bei Färsen auf 28 Monate und bei Ochsen auf 30 Monate begrenzt. Beim Stauferico-Schweinefleisch haben wir heimische Rassen mit dem spanischen Iberico gekreuzt, der Rasse mit dem höchsten intramuskulären Fettgehalt, die deshalb weltweit von Feinschmeckern am meisten geschätzt wird.

Welchen Einfluss hat das Futter auf die Qualität des Fleisches?

Jedes Futter bringt eigene Geschmackstoffe mit, die sich vor allem im Fett ablagern. Ich persönlich bevorzuge Fleisch von Tieren, die mit Getreide bzw. mit Gras und Heu gefüttert wurden.

Worauf ist bei der Schlachtung zu achten?

Da jeder Transport für Tiere belastend ist, achten wir auf möglichst kurze Transportwege. Auch die Art der Schlachtung hat großen Einfluss auf die Fleischqualität. Wir setzen deshalb nur festangestellte Facharbeiter mit Festgehalt (und keinem Akkordlohn) ein. Ergebnis ist eine saubere Arbeitsweise bei niedriger Schlachtgeschwindigkeit - das ist gut für Mensch und Tier.

Wie wichtig ist der Reifeprozess des Fleisches?

Insbesondere Rindfleisch, das kurz gebraten wird, sollte mindestens 28 Tage reifen, um das beste Aroma und die maximal mög-

liche Zartheit zu erreichen. Ich bevorzuge die über Jahrhunderte praktizierte Methode der Reifung am Knochen, an der frischen Luft (dry-aged). Heute wird üblicherweise im Vakuumbbeutel (wet-aged) gereift, dieses Fleisch hat jedoch eher säuerliche Aromen - ganz zu schweigen von dem vielen Plastikmüll.

Welche Bedingungen für die Tiere sind Ihrer Meinung nach unerlässlich für gutes Fleisch?

Ein Großteil der Verbraucher will Qualität, Regionalität, Tierwohl usw. und entscheidet sich für das Billigangebot im Discounter. Nur wenn der Verbraucher bereit ist, für ein gutes Stück Fleisch beim Metzger auch den dafür gerechten Preis zu bezahlen, wird sich das positiv auf die Tiere auswirken. Der Metzger und damit der Kunde, der Tiere oder Fleisch aus der Region einkauft, trägt zum Erhalt der kleinen Schlachtstätten mit kurzen Transportwegen bei und verhindert damit den quälenden Schlachttiertourismus. Und, es muss nicht jeden Tag Fleisch auf dem Teller sein. Fleisch gehört zu einer gesunden Ernährung, es ist ein sehr wertvolles Nahrungsmittel, deshalb lieber Klasse statt Masse.

Welches Fleisch mögen Sie persönlich am liebsten?

Vom Schwein gibt es bei uns zu Hause seit zehn Jahren nur noch Stauferico-Fleisch, auf das auch unsere Gäste immer total abfahren. Vom Rind bevorzuge ich ein schönes Stück von der Staufenfleisch-Färsen oder dem Ochsen. Das gilt bei mir für Kurzgebratenes ebenso wie für Schmorbraten, Grill- oder Hackfleisch.

„Nur wenn der Verbraucher bereit ist, für ein gutes Stück Fleisch beim Metzger auch den dafür gerechten Preis zu bezahlen, wird sich das positiv auf die Tiere auswirken“



Gerne in Bewegung: Strauße sind Laufvögel.

Von Natur aus robust

TEXT: ANDREA MAIER

Sie sind unbeschreiblich neugierig und können mit ihren großen Augen, die schwerer sind als ihr Gehirn, 360 Grad um sich und über 3500 Meter weit schauen. Die ursprünglich aus Asien stammenden Steppentiere rennen gerne, wenn es sein muss, 60 Kilometer in der Stunde. Bei rund 2,30 Meter Höhe ist ihre gefährlichste Waffe ihre Zehenkralle. Strauße sind klug, fressen

eine Menge Kieselsteine und legen ein bis zwei Eier pro Woche, aber nur in den Sommermonaten. Dafür hat eines ihrer Eier die Masse von 30 Hühnereiern. In etwas über einer Stunde ist es weich gekocht.

„Die gehören doch nicht auf die Alb“, sagte Henrike Bosch, als ihr Mann Michael begeistert von Straußen erzählte und vorschlug, die riesigen Laufvögel zu züchten. „Die ersten zehn Jungtiere, die er probeweise gekauft hatte, überzeugten mich.“ Das war 2006, als das Ehepaar Bosch nach einer Alternative zu ihren Milchkühen suchten. Sie wollten unabhängig von den stark schwankenden Milchpreisen sein, nicht immer noch mehr Tiere melken müssen, um ein Auskommen zu haben. Heute fühlen sich rund 300 Strauße sichtlich wohl auf den Wiesen rund um den Lindenhof in Böhmenkirch. Ist es ihnen draußen zu warm oder zu kalt, laufen sie flugs auf ihren langen kraftvollen Beinen in die großen Offenställe, die gemütlich mit Stroh ausgelegt sind. Dort gibt es auch immer etwas vom ausschließlich selbst angebauten Getreide zu picken.

250 Küken wachsen pro Jahr auf dem Hof auf. Mit einem halben Jahr sind sie geschlechtsreif, dann werden sie in Hennen- und Hähnegruppen gehalten. Strauße können bis zu 70 Jahre alt werden, auf dem Lindenhof erleben sie nur gut zwei Jahre. Dann werden sie von einem extra dafür ausgebildeten Straußenzüchter, ebenfalls auf der Alb, geschlachtet und von der Familie Bosch direkt vermarktet. „Sie leben bei uns ein kurzes, aber gutes Leben“, Henrike Bosch meint, was sie sagt. Das Wohl ihrer Tiere liegt den Boschs am Herzen. „Strauße sind von Natur aus robust“, erklärt Michael Bosch, „sie kommen mit dem →

MEGA **StaufenFleisch**[®] *nicht anders.*

DAS MARKENFLEISCHPROGRAMM

- ▶ Fleisch des guten Gewissens
- ▶ für die gehobene Gastronomie
- ▶ aus nachhaltiger Landwirtschaft
- ▶ Wurst und Schinken aus eigener Herstellung

140 JAHRE
METZGER-SCHLACHTHOF
GÖPPINGEN



- ▶ regional erzeugte Delikatessen
- ▶ für Fleischgourmets und die Spitzengastronomie
- ▶ ehrlich | regional | nachhaltig
- ▶ beste Qualität für puren Genuss



STAUFERICO[®]
DAS ORIGINAL!

MEGA
Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie

Schlachthofstraße 6 | 70188 Stuttgart
Tel. 0711-1684-0 | www.mega-stuttgart.de



WEINGÄRTNER
ESSLINGEN

DAS BESONDERE GESCHENK



ESSLINGER PRÄSENTE

- Wein- und Sektpräsente
- viele schöne Geschenkideen
- individuelle Präsente und Arrangements

BAUABSCHNITT 1/2 FERTIG!

Der erste Bauabschnitt unseres Umbaus ist fertig. Wir freuen uns Sie in unseren neuen Verkaufsräumen begrüßen zu dürfen.

ZUKUNFT 2019



Verkauf & Weinverkostung:
MO-DO 8.30 - 12.30 & 14-18 Uhr · FR 8.30-18 Uhr · SA 9-13 Uhr

www.weingaertner-esslingen.de

Klima hier auf der Alb sehr gut zurecht, wir impfen sie nicht und geben keine Antibiotika.“ „Bei uns können sie viel rennen, das brauchen sie“, Henrike Bosch breitet die Arme aus und weist auf weite Weideflächen rundum. „Unsere Strauße leben in altersgleichen Gruppen, haben aber immer ein paar ältere Tiere dabei, von denen sie lernen können.“

In etwa einstündigen Führungen (auf Anfrage) bringt Henrike Bosch Kindern und Erwachsenen mit viel Fachwissen und ebenso viel Humor das außergewöhnliche Tier nahe. Sie lässt Eier anfassen, das Leder befühlen, Federn ertasten und kleine Häppchen vom Fleisch kosten. Im Straußenlädle auf dem Lindenhof gibt es fast alle Produkte von den Vögeln zu kaufen. Besonders gefragt ist das Fleisch. Ernährungsbewusste Feinschmecker, aber auch Menschen, die Diät halten, schätzen das dunkle, dem Rindfleisch ähnliche Fleisch. Es ist ausgesprochen fett- und cholesterinarm, weist niedrige Natrium- und hohe Eisengehalte auf. Und es schmeckt als Steak, Braten, Filet oder Wurst fein aromatisch. www.bosch-lindenhof.de



Fleisch und Federn sind die beliebtesten Produkte im Straußen-Lädle.

Direkt vom Jäger

„Mehr Bio geht nicht“, sagt Karl Göbel aus Göppingen und zählt die Vorzüge heimischen Wildfleisches auf: „Wildbret ist fettarm und reich an Nähr- und Mineralstoffen. Da die wildlebenden Tiere nur natürliches Futter aufnehmen, ist ihr Fleisch frei von Medikamenten und künstlich zugeführten Hormonen. Das Wild wird in seiner natürlichen Umgebung erlegt, Transport- und Schlachtstress bleibt den Tieren erspart.“ Ende der 1980er Jahre verknüpfte der gelernte Metzger Karl Göbel seinen Beruf mit seinem Hobby, der Jagd, und füllte damit eine damals noch enge Nische im Lebensmittelmarkt. Die rasch wachsende Zahl seiner Kunden bestärkte seinen Unternehmergeist, Küchenchefs namhafter Restaurants und immer mehr Privatleute wünschten das frische Fleisch aus den Wäldern der Region. Nach der Freigabe wird das geschossene Tier fachmännisch zerlegt und in Göbels Wurstküche weiter verarbeitet und „veredelt“. Das bedeutet, dass Fachkräfte das Fleisch in Portionen teilen, Wurst, Pasteten, Sülzen, aber auch Soßen und sogar Gulasch, Ragout und Chili con Carne produzieren. Geräuchert, vakuumverpackt oder in Dosen werden die Produkte auf Märkten und Veranstaltungen verkauft, im Frische-Automaten bereit gelegt und in Präsentkörbe und Postpakete verpackt. Zwar locken klassische Wildgerichte vor allem im Herbst und Winter in Restaurants und an den heimischen Esstisch, doch Karl Göbel hat das ganze Jahr über Saison. Wildschwein- oder Hirschschinken harmonieren vorzüglich mit frischem Spargel, im Sommer gibt es marinierte Nacken-, Rücken- und Filetsteaks oder eine knusprige Wildschwein-Rote auf den Grill, mehrere Sorten Wild-Salami, Reh-Knacker, Sülzen und Pasteten munden eh das ganze Jahr über. www.direkt-vom-jaeger.de

Saftig-zart mit starkem Geschmack

Fleisch und Wurst vom Albbüffel gelten als eine Spezialität in der Region. Metzger Failenschmid in St. Johann-Gächingen (Kreis Reutlingen) verarbeitet das Fleisch der Tiere, die Willi Wolf unweit der Metzgerei, auf den Weiden rund um Hohenstein züchtet. Aus bescheidenen Anfängen vor knapp 20 Jahren ist heute eine Marke geworden, die Kunden aus nah und fern zu schätzen wissen. Die Vorteile des Albbüffelfleisches liegen für den Metzger auf der Hand: es enthält weniger Fett und Cholesterin und ist kalorienärmer als Rindfleisch. Dafür enthält es einen höheren Anteil an Omega-Fettsäuren. „Albbüffelfleisch ist saftig-zart und besitzt einen kräftigen und gleichzeitig feinen Rindfleischgeschmack“, so Failenschmid.

Failenschmid und Wolf freuen sich über die inzwischen große Fangemeinde des Albbüffelfleisches. Allerdings kann es auch mal Engpässe geben, denn das Albbüffelfleisch steht nicht unbegrenzt zur Verfügung. Die Herde von Züchter Willi Wolf

umfasst knapp 300 Tiere. Um diese Größe zu halten, können nur so viele Tiere abgegeben werden, wie der Büffel-Nachwuchs zulässt. Im Sommer weiden die Tiere auf den großen Weiden rund um Hohenstein und freuen sich nicht nur am frischen Gras. Im Herbst, vor dem ersten Schnee, treibt der schwäbische Cowboy seine Herde in den großen Offenstall in Meidelstetten. Dort verbringen die Tiere die kalte Jahreszeit – ganz in der Nähe ihres Züchters. www.failenschmid.de, www.willi-wolf.de



Das Fleisch der Albbüffel ist kalorienärmer als Rindfleisch.

„Fleisch für Gourmets“

„Angusbeef ist das Fleisch für Gourmets“, sagt Metzgermeister Hermann Rapp aus Lonsingen. 1994, 14 Jahre nach Gründung seiner Metzgerei zusammen mit seiner Frau Eva, hat der umtriebige Äbler damit begonnen, seine ersten Angusrinder zu züchten. Rapp hatten die Rinder, die erstmals um 1870 in Ostschottland gezüchtet wurden, überzeugt, denn sie sind anspruchslos und trotzen extremen Wetterbedingungen. Letztere kann es auf der Alb durchaus geben. Dazu kommt, dass die zumeist schwarzen, hornlosen Tiere schnell wachsen und die Kühe ihre jungen alleine zur Welt bringen. Zudem zeichnen sich die Tiere durch ihre Friedfertigkeit aus und sind, weiß Rapp, anpassungsfähig und umgänglich. „Unsere Angusrinder befinden sich von

Anfang Mai bis Ende Oktober auf Wiesen und Weiden rund um Lonsingen. Während den Wintermonaten werden sie in unserem geräumigen luftigen Laufstall auf Stroh gehalten,“ erzählt Rapp, dessen Sohn Alexander und Tochter Diana ihre Prüfungen als Metzgermeister bereits erfolgreich abgeschlossen haben und mit ihrer Kompetenz in der Führung des Familienbetriebs tätig sind.

„Als Futtermittel stehen unseren Angusrindern saftiges Gras und selbstgemachte Grünfütterreserven, wie Heu und Grassilage zur Verfügung.“

Rapps verweisen auf die besondere Fleischqualität ihrer Angus, was sie als Ergebnis ihrer erfolgreichen Zucht, der naturnahen Haltung und Fütterung sehen. Aber auch eine schonende Schlachtung und Verarbeitung in den eigenen Betriebsräumen in Lonsingen tragen dazu bei. Der Betrieb besitzt seit 2008 eine EG-Zulassung als Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb. Moderne Produktionsanlagen sorgen für höchste Qualität in der Verarbeitung. Die Rapps stellen sämtliche Produkte und Spezialitäten am Standort in Lonsingen her. www.metzgerei-rapp.de



Vital und lebhaft: Die Stauerico-Schweine.

Schweinefleisch ist manchmal besser als sein Ruf. Vor allem, wenn es aus der Region kommt. Das Stauerico-Schwein ist eine Delikatesse, die sich in der Spitzengastronomie und bei Fleischgourmets gleichermaßen einen Namen macht. Um eine bestmögliche Fleischqualität in Verbindung mit einer kontrollierbaren, regionalen Erzeugung zu erhalten hat die Mega, das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie in Stuttgart, schon vor Jahren den spanischen Ibérico-Eber mit Mutterschweinen der Rasse Deutsches Landschwein gekreuzt. Über Jahre wurde in jeder Generation erneut spanisches Blut eingekreuzt, so dass die Eber heute zu 99 Prozent Ibérico-Genetik in sich tragen. Die Stauerico-Schweine sind, angelehnt an ihre wildlebenden Verwandten in Spanien, äußerst vital und lebhaft. Die Tiere werden in ausgewählten bäuerlichen Familienbetrieben in Kleingruppen gehalten. Die eingesetzten Futtermittel sind rein pflanzlich und gentechnikfrei. Auf kurzen Transportwegen werden die Schweine in der ihnen bekannten Gruppe in den Göppinger Metzger-Schlachthof gebracht, wo sie vor der Schlachtung mindestens 24 Stunden lang zur Ruhe kommen und mit Wasser berieselt werden. Dies soll das Wohlbefinden der Tiere stärken. Sowohl die Schinken und Salamis, als auch das Frischfleisch werden regelmäßig von der DLG mit Gold ausgezeichnet.

Mit Schwein zu Gold



Gächinger Straße 10
72813 St. Johann-Lonsingen
Telefon 071 22/8 29 10
Telefax 071 22/8 29 18

www.metzgerei-rapp.de



Filialen: Bad Urach 071 25/81 22
Münsingen 073 81/27 07
Gomadingen 073 85/8 50
Reutlingen 071 21/9 72 54 73

eigene Anguszucht · eigene Schlachtung · Dosenspezialitäten · Partyservice

Zwetschgen für die Ziegen

TEXT: ANDREA MAIER

„Ziiiiiegen, kommet!“ Braunschwarz gezeichnete Köpfe rucken in die Höhe, im Nu umringen 50 Bunte Deutsche Edelziegen Meike Jost. Die junge Bäuerin krault und zupft, verteilt Zwetschgen und kann von jedem Tier Geschichten erzählen.

„Riiiiinder, kommet!“ Julian Schmidt geht in Richtung Hang. Sie stehen ganz unten und schauen bedächtig. Dann springen sie in großen Sätzen herauf. Kurz vor dem jungen Bauern bremsen die drei Zweijährigen ihre Kraft, prusten und stupsen ihn an. Lachend wirft Julian Schmidt eine Hand voll Getreideschrot ins Gras.

Nein, wir sind nicht im Streichelzoo. Wir sind auf den Weiden von Hof & Höfle in Ebersbach-Weiler (Kreis Göppingen). Mitten in dem kleinen Dorf, zwischen Albrauf und Filstal, betreibt das junge Paar eine Landwirtschaft, die es in sich hat. Zehn Kühe und ihre Kälber tummeln sich auf der Obstwiese. Daneben weiden 50 Ziegen, am Ortsrand nochmal so viele Schafe, an den Hängen grasen die Rinder und im Hof vergrößern gerade vier stattliche Duroc-Schweine ihre Suhle. Neben den ganzjährig offenen Ställen ist die Käserei und der Hofladen, im Häuschen nebenan wohnen Meike Jost (31) und Julian Schmidt (29). Wer die Produktpalette liest, kann nur ahnen, wieviel Fleiß, frischer Mut, Durchhaltevermögen und jede Menge harte Arbeit hier

notwendig sind. An 365 Tagen im Jahr kümmert sich Meike Jost um die Ziegen und Schafe mit ihren Lämmern während Julian Schmidt für die Kühe, Kälber, Rinder und Schweine sorgt und die Äcker mit Getreide bestellt. Sie mähen, fahren Heu ein, pflegen die Stallungen und sorgen engagiert dafür, dass es den Nachbarn nicht stinkt. Zweimal täglich melkt Meike Jost ihre Ziegen, aber erst, wenn deren Lämmer alt genug sind. „Klar haben wir dadurch weniger Ertrag, aber es ist besser für die Tiere.“

Die junge Frau stellt an zwei Tagen der Woche Joghurt, Quark und vielerlei köstlichsten Käse aus Ziegenmilch her. Weil sie Kuhmilch nicht verträgt, hielt sie schon als Jugendliche auf dem großelterlichen Hof Ziegen und machte sich aus deren Milch bekömmliche Alternativen. Nach der Lehre schloss die Jungbäuerin ein landwirtschaftliches Studium an und traf dort Julian. Sie im Enzkreis wollte nicht ohne ihre Ziegen, er an der Voralb nicht ohne seine Rinder. Also legten sie ihre Landwirtschaften über die Distanz hinweg zusammen und bewirtschaften sie seit 2012 unter strengen Bio-land-Auflagen als Hof & Höfle. www.hofundhoehle.de



Meike Jost kennt jede ihrer Edelziegen.

FOTO: Andrea Maier



HEIMAT ERLEBEN!

WWW.STAUFRS-EDEKA.DE



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

einfach
sympathisch!



STAUFERS

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
Mineralbad

Am Leuzebad 2-6, 70190 Stuttgart



MINERALBAD
CANNSTATT

Sulzerrainstraße 2, 70372 Stuttgart



Die Alb-Thermen Bad Urach bieten Badespaß und Entspannung pur.

Entspannen im Herzen des Biosphärengebietes

Die Alb-Thermen Bad Urach, im Herzen des Biosphärengebiet Schwäbische Alb gelegen, bieten ihren Besuchern seit 2007 ein ganzheitliches Wellness-Erlebnis mit Blick auf bewaldete Bergketten und die Burgruine Hohenurach. Mit dem Ziel, das Erholungsbad für ein größeres Publikum attraktiv zu machen, wurden die seit 1972 bestehenden Alb-Thermen 2007 neu konzipiert und vollständig renoviert. In den Alb-Thermen stehen drei Wellness-Angebote für die Besucher bereit: Neben den Badebecken im Innen- und

Außenbereich mit unterschiedlichen Wassertemperaturen von 32 °C bis 38 °C verfügen die Alb-Thermen über ein umfangreich ausgebautes Innenbecken sowie ein neues Entspannungsbad auf der gleichen Galerieebene. Die Saunawelt bietet auf 3000 Quadratmetern sieben verschiedene Saunabäder und Schwitzformen. Neben Finnischen Saunen und einer Biosauna stehen auch ein Steinbad, eine Schwitzstube, eine Dampfkammer, ein Frigidarium, ein mit Thermal-Mineralwasser gefülltes Innenbecken sowie eine große Sonnenterrasse zur Wahl. Meditationsaufgüsse, Aroma- und Eisaufgüsse wechseln sich stündlich ab.

Badespaß im Herzen der Stadt

Stuttgart verfügt über das größte Mineralwasservorkommen Westeuropas. Der Stuttgarter Naturschatz wird unter anderem im Leuze-Mineralbad genutzt. Neun Schwimm- und Badebecken und rund 1800 Quadratmetern Wasserfläche stehen im Mineral-Hallen-/Freibad Leuze zur Verfügung und bieten nicht nur Badespaß vom Feinsten, sondern dank der heilenden Wirkung des Mineralwassers sogar eine gesundheitsfördernde Wirkung. Die vitalisierende Kraft des Mineralwassers schenkt Energie, die vielen Wasserattraktionen wie Sprudler und Wasserfälle sorgen für Spaß und Abwechslung. Die Badelandschaft im Kinderland Leuze mit einer Gesamtfläche von rund 600 Quadratmetern umfasst ein Planschbecken für die Kleinsten und ein Nichtschwimmerbecken für größeren Kinder, sowie verschiedene Spielformen. Die Saunalandschaft umfasst 3300 Quadratmeter. Trocken-, Aroma- und Außensauna, Dampfräume, Erlebnisduschen und mehr sorgen für Entspannung und Erholung vom Alltag.

FOTO: Alb-Thermen



mehr als
600 Jahre
Heilkraft

THERMALBAD ÜBERKINGEN

**Unser Wasser ist einzigartig –
Tauchen Sie ein!**



Das vitalisierende Baderlebnis – besonders bei uns:

Pro Stunde werden 19.000 Liter unverbrauchtes, energiereiches Thermalwasser aus unseren Quellen „Otto I“ und „Otto II“, welche direkt im Bad Überkingener Kurpark entspringen, in das Becken gespeist. Durch diese hohe Quellschüttung gelingt es uns, unser Beckenwasser zweimal täglich komplett zu erneuern! Sie profitieren somit stets von der vollen Heilkraft unseres stark mineralhaltigen Thermalwassers mit einer angenehmen Wärme von 35-36 °C.

Unsere 25 Wanddüsen und Sprudeleinrichtungen in verschiedenen Höhen sind durchgehend für Sie in Betrieb – verwöhnen Sie sich mit einer sanften und belebenden Massage vom Fuß- bis Nackenbereich.

Unser Tipp: Das besonders magenfreundliche Heilwasser der Adelheidquelle (Natrium-Hydrogen-Carbonat-Säuerung) können Sie kostenlos direkt vom Wasserhahn am Beckenrand genießen.

**Die Original Totes-Meer-Salzgrotte –
für Sie auch sonntags geöffnet!**



Reservierung erforderlich.

Das ThermalBad liegt direkt am schönen Überkingener Kurpark und der idyllischen Fils. Eintreten und wohlfühlen: Sie erwartet eine persönliche Atmosphäre und ansprechendes Ambiente ...

Genießen Sie Ihre Auszeit vom hektischen Alltag – beim Besuch unserer Original Totes-Meer-Salzgrotte erwartet Sie Entspannung pur! Die wohltuenden Eigenschaften unserer Salzgrotte in Kombination mit sanften Licht- und Klangeffekten wirken positiv auf Körper und Seele. Auch für Kinder eignet sich ein Besuch.

Wellness schenken: Gutscheine für das ThermalBad und die Original Totes-Meer-Salzgrotte erhalten Sie auch online!

www.thermalbad-ueberkingen.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch: Am Kurpark 1 | 73337 Bad Überkingen | Telefon 07331 61087

Öffnungszeiten ThermalBad
Mo 8:30 – 14:00 Uhr
Di – Sa 8:30 – 22:00 Uhr
So + Feiertag 8:30 – 21:00 Uhr

Öffnungszeiten Bistro im Park
Mo geschlossen
Di – Sa 11:30 – 21:00 Uhr
So + Feiertag 10:00 – 20:00 Uhr

Öffnungszeiten Salzgrotte*
Mo 09:00 – 13:00 Uhr
Di – Sa 10:00 – 19:00 Uhr
So + Feiertag 10:00 – 18:00 Uhr

*stündl. / mind. 3 Personen





*Ein Saunabesuch
macht den Badetag
komplett.*

Drei Bäder – ein Ticket

Bad Boll, Bad Ditzgenbach, Bad Überkingen – die drei traditionsreichen Heilbäder prägen das Gesundheitsangebot im Landkreis Göppingen und kommen Einheimischen wie Gästen gleichermaßen zu Gute. Die modernen Thermal-Mineralbäder, 34 bis 36 Grad warm, helfen nicht nur bei der Linderung der Beschwerden des Bewegungsapparates. Bewegung in den Bädern beugt auch körperlichen Gebrechen vor. Das Kurmittelangebot in den Bädern trägt unter anderem zu nachhaltigen Heilerfolgen von Rheuma-, Herz- und Kreislaufstörungen bei. Das gemeinsame Bäderticket ermöglicht es zu einem günstigen Preis,

die drei Bäder näher kennenzulernen. In Bad Überkingen bieten das Therapiebecken (innen) und das Thermalbecken (außen) mit mehr als 170 Quadratmetern Wasserfläche und Temperaturen zwischen 35 und 36 Grad Lebensfreude. Heilanzeigen gibt es bei allen Formen der chronischen Arthritis-Gelenkentzündung und bei der Arthrose-Verschleißerscheinung der Gelenke von Wirbelsäule, Armen und Beinen, bei rheumatischen Erkrankungen an Muskeln und Nerven, bei vegetativen und hormonalen Störungen. Die Badefreuden in den drei Thermalbädern ergänzen die Saunen und Dampfbäder, sowie gastronomische Einrichtungen.

Das F3 Familien und Freizeitbad Fellbach

Auf knapp 400 qm befinden sich das Kombibecken (28 °C) mit sechs 25m Bahnen, ein Lehrschwimmbecken (32 °C) eine Sprunganlage und eine 5m hohe Kletterwand. Es werden ganzjährig Schwimm- und Fitnesskurse angeboten. Im Sommer wird der Bereich durch 10.000 qm Freibad erweitert.

In der Erlebniswelt sorgen drei Aquarena-Rutschen für Nervenkitzel, während das Erlebnisbecken und das warme Thermal-Soleaußenbecken mit zahlreichen Wasserattraktionen zum gesunden und vitalisierenden Entspannen und Erholen einladen. Für Babys und Kleinkinder wurde ein geschützter Bereich mit kindgerechtem Wasserspielzeug angelegt. Abgerundet wird das Angebot durch vielfältige Ruheazonen und ein Familienrestaurant. Besonderes Highlight: Von Oktober bis April werden nach Einbruch der Dunkelheit zwei Musik-Lasershows gezeigt.

FOTO: Billion Photos/Shutterstock

albThermen
BAD URACH

Die AlbThermen bieten eine Quelle der Erholung und Jungbrunn für Ihre Gesundheit!
Und das in einem der schönsten und traditionsreichsten Bäder Europas.

www.albthermen.de · Bei den Thermen 2 · 72574 Bad Urach · Tel: 07125 / 94 36 0

Die Alb ohne Auto genießen

TEXT: KIRSTEN OECHSNER

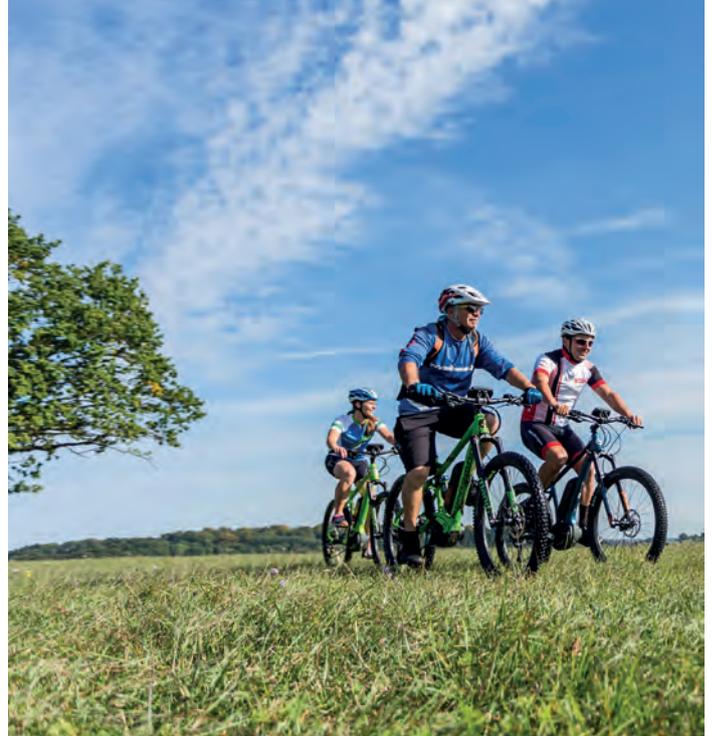
„Der Tourismus-Zug hat in den vergangenen fünf Jahren noch deutlicher an Dampf gewonnen“, freut sich Peter Engelhart. Der Münsinger Tourismuschef bezieht sich damit auf eine Attraktion, die neben vielen anderen zunehmend Ausflügler und Urlauber nach Münsingen lockt: die Schwäbische Alb. Die ist wiederum Teil eines nachhaltigen Tourismus-Konzepts, das unter dem Motto „Ohne Auto mobil“ steht.

Die Münsinger Alb können sich Besucher mit dem Biosphärenbus erschließen, auf Inlinern, wandernd oder radelnd. Dreh- und Angelpunkt für Fahrradfahrer ist das 2016 eröffnete Mobilitätszentrum im Münsinger Bahnhof, dort finden die Besucher ein innovatives E-Bike-Konzept vor: Die E-Bike-Flotte wurde in Kooperation mit der Firma Bosch mit einem einzigartigen Navigationssystem ausgestattet, in dem speziell konzipierte Touren eingespeichert sind – eine geradezu „wegweisende“ Idee. „Wir haben eine halbe Million Euro in das Projekt investiert und damit wohl den Zahn der Zeit getroffen“, erklärt der Tourismuschef.

Die Mobilität auf zwei Rädern bleibt für Münsingen ein Thema mit Zukunft und wird weiter verfolgt: Auf die ADFC-zertifizierte Bergbiertour sollen weitere folgen, intensiviert wird zudem die Vernetzung der einzelnen Angebote wie auf der 65 Kilometer langen neuen Alb-Gold-Radtour. Radler können ihre Fahrten individuell ihrem Leistungsvermögen anpassen und entlang der Bahnstrecke in die Schwäbische Alb einsteigen.

Auch Wintersportler können sich rund um Münsingen wohlfühlen. So baut die Skigesellschaft Dottingen ihre vor allem bei Familien beliebte Anlage aus. Auf der Gemarkung von Münsingen befindet sich dazu an dichtes Netz an Loipen: „Wir können sofort mit der Präparierung loslegen“, erklärt Engelhart. „Wir brauchen nur noch Schnee.“

Hauptaugenmerk wird im kommenden Jahr vor allem aufs Wandern und speziell auf den Ausbau der „Hochgehberge“-Premiumwanderwege liegen: 21 entsprechend ausgewiesene Wege sollen in dem landkreisübergreifenden Projekt in 18 Gemeinden eingerich-



Münsingen setzt auf's Zweirad, um die Alb zu erkunden.



Das Team von der Tourist-Info Münsingen: Diana Krause, Renate Brandt, Hans-Peter Engelhart, Hannah Rüdiger und Karin Ludwig.

tet werden. Der ehemalige Truppenübungsplatz als Keimzelle des Biosphärengebiets, die unzähligen Burgen im Lautertal oder auch das Hofgut Hopfenburg mit seinen ungewöhnlichen Übernachtungsmöglichkeiten: Münsingen hat Tagesgästen und Urlaubern vieles zu bieten und punktet auch mit seinen zahlreichen Festen und Veranstaltungen im Lauf des Jahres - darunter der Weihnachtsmarkt, der Kunst- und Gartenmarkt am 28. April 2019, Biosphärenmarkt und die Messe „Schon & gut“.

FOTOS: Pathay (1), Tourist-Info Münsingen (2)

Natürlich mehr erleben...

Münsingen
Schwäbische Alb



Wintersport in und um Münsingen
www.muensingen.com



Neu 2019
Premiumwandern
auf der Münsinger Alb

hochgeh
berge



Sonderfahrten mit der
Schwäbischen Alb-Bahn,
www.alb-bahn.com



Biosphärengebiet
Schwäbische Alb



Bahn setzt die Industrie unter Dampf

Mit einem zünftigen Bahnhofsfest feierten vor wenigen Wochen Eisenbahn-Enthusiasten den 125. Geburtstag der Bahnlinie Honau-Lichtenstein-Münsingen. Bis heute erhalten geblieben ist der Abschnitt Engstingen-Schelklingen, auf dem auch Fahrten mit historischen Lokomotiven angeboten werden. Auch in den Wintermonaten.

Die Bahnstrecke Reutlingen-Schelklingen ist eine ehemals 58,25 Kilometer lange Nebenbahn von Reutlingen nach Schelklingen, die die Schwäbische Alb quert. Der 15,28 Kilometer lange nördliche Teilabschnitt Reutlingen-Kleingstingen ist stillgelegt und wurde weitgehend zu einem Bahntrassenradweg umgebaut. Der Abschnitt Reutlingen-Honau wird auch als Echazbahn oder Echaztalbahn bezeichnet und wurde in der ersten Zeit mit einer Zahnradbahn betrieben. Die Strecke Kleingstingen-Schelklingen ist heute unter der Bezeichnung Schwäbische Albahn in Betrieb. Der Eisenbahnbau beschäftigte in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch die Menschen im Königreich Württemberg. 1859 war bereits Reutlingen über die Neckar-Alb-Bahn mit Plochingen und kurz danach mit Tübingen verbunden, was für einen wirtschaftlichen Aufschwung sorgte. Nun wollte man auch das Hinterland in Richtung und Osten ans Schienennetz anschließen. Lange Zeit wurde eine Streckenführung von Reutlingen über Gammer-

tingen nach Sigmaringen favorisiert. Um jeden Preis wollte man eine Querung der Schwäbischen Alb vermeiden. Geplant war, von dieser Strecke einen Anschluss nach Schelklingen herzustellen, um diesen an die Donautalbahn anzubinden. Doch aus diesen Plänen wurde nichts. Am Ende einigte man sich auf die Querung der Alb und auf die Achse Reutlingen-Ulm. Die Nebenbahn wurde zwischen 1891 bis 1901 erbaut. Die Teilstrecke Reutlingen-Honau wurde am 2. Juni 1892 eröffnet, Honau-Münsingen (und damit der Zahnstangenabschnitt) am 1. Oktober 1893 und Münsingen-Schelklingen am 1. August 1901. Mit ihr entstand dann auch die Verbindung zwischen Reutlingen und Ulm. Auf dem Zahnstangenabschnitt überwand die Bahn auf einer Länge von 2,15 Kilometern einen Höhenunterschied von 179 Metern.

Die Strecke ab Honau wurde am 28. Juli 1969 für den Gesamtverkehr stillgelegt und bis Kleingstingen abgebaut. Von dort an blieb sie für den Militärverkehr zum Truppenübungsplatz Münsingen erhalten. Der Personenverkehr Reutlingen-Honau wurde noch bis zum 1. Juni 1980 bedient; der Güterverkehr beschränkte sich ab 27. Mai 1983 auf den Abschnitt Reutlingen Hauptbahnhof-Reutlingen Süd. Nach Einstellung des Güterverkehrs am 29. September 1994 wurde dieser letzte Abschnitt stillgelegt und größtenteils abgebaut. Seit 2004 hat das Eisenbahninfrastrukturunternehmen Erms-Neckar-Bahn AG die Strecke Kleingstingen-Schelklingen von der Deutschen Bahn in der gesamten Länge gepachtet. Seitdem fahren an Schultagen wieder Regionalbahnen zur Schüler- und Pendlerbeförderung. Der Touristikverkehr wird seit 2014 von der 2008 gegründeten Schwäbische Alb-Bahn GmbH (SAB) durchgeführt.



Staufen
Arbeits- und
Beschäftigungsförderung gGmbH

WEIHNACHTSMARKT auf dem Waldeckhof

Samstag 08.12.2018: 12.00 - 20.00 Uhr

- Kulinarisches aus dem Feuertopf und vom Grill
- Kunsthandwerk
- 14 Uhr: Verleihung der bronzenen Käseharfe Qualitätsauszeichnung für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau (VHM)
- Hofführung und Käserei-Vorführung
- Ab 15 Uhr: Besuch des Nikolaus Bischof von Myra

Staufen Arbeits- und
Beschäftigungsförderung gGmbH
Waldeckhof · 73035 Göppingen

www.sab-gp.de



Leidenschaft trägt Früchte

BOLLER

Die neuen BOLLER-Schorlen mit WiesenObst

Erfrischend und lecker

SCHWÄBISCHES WIESENObST

NEU NEU NEU

Ohne Zusatz von Farb-, Konservierungs- und Aromastoffen.

BOLLER Fruchtsäfte Stolz OHG · Hauptstr. 38, 73087 Bad Boll DE-ÖKO-006

Bahnreise in die Vergangenheit

Das Göppinger Kreisarchiv zeigt bis zum 6. Januar einen Blick auf die bisherige Geschichte des Bahnverkehrs und der Strecken des Kreisgebiets. Rund 60 großformatige Reproduktionen von Ortsansichten, Bahnhöfen und Landschaften aus Bauzeit und frühen Phasen der Eisenbahnen laden angesichts der gegenwärtigen und einstigen Haltestellen zu einer Reise in die Vergangenheit ein. Sie zeigen den Zeitgeist vor über 100 Jahren genauso wie die Unterschiede zur Gegenwart, dokumentieren verschwundene Gebäude und regen zur Spurensuche an. Nicht nur die direkte Route durch das Filstal ist dabei maßgeblich. Gleich vier Nebenstrecken erschlossen bis zur endgültigen Stilllegung in den 1980er Jahren die Region. Die Ausstellung ist auf Schloss Filseck in Uhingen, Galerie im Ostflügel (1. OG), zu sehen. Öffnungszeiten sind von Mittwoch bis Sonntag, sowie an Feiertagen von 13 bis 17 Uhr. Der Eintritt ist frei. *Info: Telefon 07161 503-180*

Fahrten mit Nikolaus & Co.

Öchsle-Bahn

7. bis 9. Dezember 2018: Nikolausfahrten ab Warthausen bzw. Ochsenhausen
www.oechsle-bahn.de

Schwäbische Alb-Bahn

8. Dezember 2018, Alb Bahn Gourmet-Express „Weihnachtsgans“ (mit Menü und Musik), ab Münsingen.
9. Dezember 2018: Nikolausfahrt Münsingen-Engstingen
15. Dezember 2018: Bratapfelzüge durch das Schmiechtal
16. Dezember 2018: Nikolausfahrten ab Münsingen und Schelklingen
24. Dezember 2018: Christkindleszüge ab Münsingen
www.alb-bahn.com

Alb-Bähnle Amstetten-Oppingen

1. und 2. Dezember 2018: Nikolausfahrten
9. Dezember 2018: Nikolausfahrten mit Diesel
www.albaehnle.de

Lokalbahn Amstetten-Gerstetten

1. und 2. Dezember 2018: Nikolausfahrt mit dem Dampfzug, ab Gerstetten
www.uef-lokalbahn.de

Eisenbahnfreunde Zollernbahn

1. und 15. Dezember 2018: Express zum Konstanzer Weihnachtsmarkt, ab Böblingen
8. Dezember 2018: Christkindlesmarkt-Express zum Augsburger Christkindlesmarkt, ab Tübingen
27. bis 30. Dezember 2018: Mit Dampf zum

Triberger Weihnachtszauber, ab Rottweil

5. Januar 2019: Dreikönigsdampf Oberschwaben-Bodensee-Express, ab Tübingen

6. Januar 2019: Dreikönigsdampf Rundfahrt, ab Plochingen,
www.eisenbahnfreunde-zollernbahn.de

Härtsfeld-Museumsbahn

9. Dezember 2018: Nikolausfahrt, mit dem historischen Dampf- oder Triebwagen ab Neresheim.
Web. www.hmb-ev.de

Sofa-Züge Nürtingen-Neuffen

16. Dezember 2018: Nikolausfahrt, ab Nürtingen
www.ges-ev.de

Alle Angaben ohne Gewähr

Presseberichte auf Russisch

on oksana Neumann

**Dipl. Journalistin - Pressebüro
Print und Digitale Medien**

Spitzbergstr. 21 – 73037 Göppingen, Tel. 07161/ 65 66 24 7, Mail. info@webmedienneumann.de



Kompetente Rechtsberatung. Drei Standorte. Nur Erfolge.

ANWALTSKANZLEI

Rechtsanwalt
Konstantin Czuczowski



АДВОКАТСКОЕ БЮРО

В Германии
Константина Чучковского



Fachanwalt für Familienrecht

Rechtsanwalt für Arbeitsrecht-Strafrecht/Ordnungswidrigkeitenrecht - Allgemeines Zivilrecht - Handelsrecht - Vertragsrecht

Sindelfingen (Zweigstelle):
Bahnhofstraße 14
71063 Sindelfingen

Stuttgart (Zweigstelle):
Bürogemeinschaft
Czuczowski
Steuerberatung Rütten
Industriestr. 4
(Colorado-Tower)

Göppingen (Hauptsitz):
Bahnhofstraße 9
73033 Göppingen

Sprechzeiten: Montag-Freitag
09:00-12:30 und
13:30-19:00 Uhr

E-Mail: info@kanzlei-czuczowski.de
www.kanzlei-czuczowski.de

Tel: +49(0)7161/9872065
Fax: +49(0)7161/9872372
Mobil: +49(0)176/64396442



Die Dampflokomotive 44-1315 steht nun im Hof des Märklin-Stammwerkes in Göppingen. Bis zur Eröffnung des Märklin-Museums im Herbst 2019 wird die Lok noch hergerichtet.

Altes Dampfross kommt ganz groß raus

Sie soll das Wahrzeichen des neuen Märklineum werden – die Dampflokomotive 44-1315, die im Spätsommer mit einer spektakulären Fahrt auf einem Tieflader durch Göppingen an ihren neuen Standort am Parkplatz des Märklin-Stammwerkes gebracht wurde. Dort soll sie nun bis zur Eröffnung des neuen Märklin-Museum optisch auf Vordermann gebracht werden. Kosten: rund 40 000 Euro.

Das alte Dampfross, gebaut 1942 bei Krupp in Essen, ist eine Dauerleihgabe der Stadt Kornwestheim an Märklin. Vom Eisenbahnmuseum Heilbronn wurde die Lok über Bietigheim, Ludwigsburg, Untertürkheim und Esslingen nach Göppingen geschleppt. Dort kam sie auf den Bauhof des Gleisbauers Leonhard Weiss, wo sie vom größten Schmutz gereinigt wurde. Wenige Tage später setzen viele Helfer das 130 Tonnen schwere Ungetüm auf zwei Tieflader. Auf den einen kam die Lok, auf den anderen der Tender.

Die Daten der 44-1315 sprechen für sich. 35 Jahre stand sie in Bahn-Diensten. Ende Juli 1942 wurde die Lok an der Deutsche Reichsbahn ausgeliefert und am 1. August abgenommen. 1945 fuhr die Lok für die Eisenbahnverwaltung der amerikanisch besetzten Zone, später in der amerikanischen und englischen Besatzungszone. 1949 ging die Lok ins Eigentum der Deutschen Bundesbahn über. Im Juni 1960 wurde die 44-1315 in Braunschweig auf Ölfeuerung umgestellt und ab Januar 1968 auf 043-315-1 umgezeichnet. Am 27. Oktober 1977 wurde die Lok mit einer Höhe von 4,85 Meter und einer Länge von 22,50 Metern (mit Tender) in Emden ausgemustert und kam 1981 als Denkmal in den Bahnhof Kornwestheim. Ab 1988 wurde sie im Bahnbetriebswerk Kornwestheim abgestellt und kam später dann als Leihgabe ins süddeutsche Eisenbahnmuseum nach Heilbronn.

Nun steht die Dampflokomotive auf einem Betonsockel mit Gleisbett im Hof des Modellbahnbauers Märklin in der Stuttgarter Straße in Göppingen und soll das „Wappentier“ des neuen Märklin-Museums werden, mit dessen Eröffnung das Unternehmen im Herbst 2019 rechnet.

Märklin-Tage im September 2019

Die Märklin-Tage und die 36. Internationale Modellbahnausstellung in Göppingen finden vom 13. bis 15. September 2019 statt. Die zugkräftigste Veranstaltung in der Stadt lockt alle zwei Jahre bis zu 60 000 Modellbahnfans aus aller Welt an. Die Messe kann auch 2019 in und um die Werfthalle im Göppinger Stauferpark stattfinden. Weitere Schauplätze sind das Märklin-Stammwerk, der Bahnhof und das Werk des Gleisbauers Leonhard Weiss in Göppingen.

Weichenstellung für das Dorf

Vor 150 Jahren wurde Mössingen an das württembergische Eisenbahnnetz angeschlossen. Die Dampflokomotive „Leonberg“ eröffnete die Strecke Tübingen-Hechingen am 24. Juni 1869 in einer feierlichen Eröffnungsfahrt. Es war eine „Weichenstellung“ für die Region und das Dorf Mössingen. Denn der Eisenbahnanschluss bedeutete Mobilität für die Menschen und neue Transportmöglichkeiten für Waren. Mit der Eisenbahn siedelten sich Industriebetriebe in Mössingen an. Die Ausstellung „Weichenstellung“ zeigt den Wandel des Handwerker- und Bauerndorfs Mössingens hin zu einer industriellen Prägung.

Kulturscheune Mössingen, Brunnenstraße 3/1 (bis 28 Juli, mittwochs 14 bis 22 Uhr, sonntags 14 bis 18 Uhr)

Modellbahn-Ausstellungen

16. Dezember bis 24. März

Modellbahnschau und Puppenstuben

darunter zwei Märklin-HO-Anlagen aus den 1950er Jahren, eine Amerika-Anlage und eine Fleischmann Spur-O-Anlage
Boxenstopp Tübingen, Brunnenstraße 18

22./23. Dezember

6. Rottenburger Modellbahntage

10 bis 18 Uhr, Zehntscheuer Rottenburg, Bahnhofstr. 16

5./6. Januar 2019

19. Stettener Modellbahntage

11 bis 17 Uhr, Gemeindezentrum Mühlheim-Stetten

9./10. Februar 2019

6. Große Modellbahnausstellung im Gäu

11 bis 18 Uhr, Stadt- und Mehrzweckhalle Herrenberg

märklin

Weihnachtszeit ist Märklinzeit

Starten Sie jetzt in das Erlebnis
Modelleisenbahn

Riesige Auswahl auf 1000m² im
neuen **Märklin-Store**

Alle Spurweiten von Märklin,
Trix und LGB

Technik und Detailtreue werden
Sie begeistern

Zubehör namhafter Hersteller



Startpackungen - ideal für Einsteiger



Museumswagen 2018

Unsere Öffnungszeiten
Montag bis Samstag von 10 bis 18 Uhr
Heilig Abend von 10 bis 13 Uhr

Märklin-Store im Märklineum
Reuschstr. 6 (neben dem Stammwerk)
73033 Göppingen
Tel. 07161 / 608-289





Der Familien-Reiseführer

Zeitreisen mit Alberich

Der neue Familien-Reiseführer des Schwäbische Alb Tourismus (SAT) ist bereits zum siebten Mal erschienen, dieses Mal mit der echten Schatzkarte, die durch 200 Millionen Jahre Erd- und Menschheitsgeschichte und zu den schönsten Familienreisezielen der Region führt. Große und kleine Zeitreisende bekommen sogar einen richtigen Zeitreisen-Pass, wenn sie auf der Schwäbischen Alb unterwegs sind. Darin können sie die begehrten Goldtaler einkleben, die es bei 21 ausgewählten Familienreisezielen, den so genannten Kinder-Stars, zu sammeln gibt. „Zeitreisen mit Alberich“ ist der ideale Begleiter für jeden Familienausflug auf der Schwäbischen Alb und bietet viele Tipps für den familiengerechten und spannenden Urlaub. Der Reiseführer ist bei allen Kinder-Stars sowie bei zahlreichen Tourist-Infos und dem Schwäbische Alb Tourismus erhältlich.

Sternenregen für Ferienwohnungen

44 Ferienwohnungen und Privatzimmer wurden im Landkreis Reutlingen durch die Tourismusgemeinschaft Mythos Schwäbische Alb überprüft und klassifiziert. Für Urlaubsgäste wirken Sterne magisch. Sie ziehen sie förmlich an. Denn in der schönsten Zeit des Jahres wollen Gäste wissen, was sie erwartet. Daher legen sie immer mehr Wert auf Qualität und ein stimmiges Preis-Leistungsverhältnis. Die Tourismusgemeinschaft Mythos Schwäbische Alb vergibt aus diesem Grund seit vielen Jahren nach den bundesweiten Standards des Deutschen Tourismusverbandes e.V. (DTV) Sterne für die Qualität privater Ferienhäuser, Ferienwohnungen und Privatzimmer.

Gartenschau-Städte stehen fest

Die ausrichtenden Städte für die Landesgartenschauen und Gartenschauen in den Jahren 2026 bis 2030 stehen fest. 2019 werden 16 Remstal-Gemeinden die Gartenschau ausrichten, 2023 Balingen (Zollern-Alb-Kreis), 2026 Ellwangen (Ostalbkreis), 2027 folgt Bad Urach (Kreis Reutlingen) mit einer Gartenschau. Rottweil wird 2028 eine Landesgartenschau ausrichten, Ulm 2030.

Drei Qualitätsgastgeber

Die „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ wurden in Münsingen ausgezeichnet. Dazu gratulierte der Vorsitzende der Tourismusgemeinschaft Mythos Schwäbische Alb, Bürgermeister Elmar Rebmann, aus Bad Urach. Er bemerkte, dass Wandern zwischenzeitlich zum Trend, vor allem auch für jüngere Gästegruppen, geworden ist und wies auf die Wichtigkeit einer Klassifizierung der Anbieter. Zu den Qualitätsgastgebern Wanderbares Deutschland gehören im Kreis Reutlingen das Alb-Casa Lauterdörlfe in Hayingen, der Freizeitpark Traumland in Sonenbühle und das Hotel Herrmann in Münsingen.



Urkundenübergabe in Münsingen: Ausgezeichnete Vermieter von der Schwäbischen Alb gemeinsam mit den Bürgermeistern Mike Münzing und Elmar Rebmann, Mythos-Geschäftsführer Wolfgang Schütz sowie der Prüferin Michaela Mack

Felsenrunde zweitbesten Wanderweg Deutschlands

Das Ergebnis der Abstimmung zur Wahl von Deutschlands schönstem Wanderweg 2018 steht fest und einer der Gewinnerwege kommt aus dem Landkreis Göppingen: Der Löwenpfad Felsenrunde wurde in der Kategorie Touren auf den zweiten Platz gewählt. „Wir freuen uns natürlich riesig, dass wir mit dem Löwenpfad Felsenrunde in Bad Überkingen zum zweitbesten Wanderweg Deutschlands 2018 gewählt worden sind“, betont Landrat Edgar Wolff. „Eine tolle Bestätigung der geleisteten Arbeit für alle Beteiligten. Wir waren uns nach der enormen Resonanz seit der Zertifizierung recht sicher, dass wir auf den vorderen Plätzen landen werden“, ergänzt Wolff weiter. Auch Bürgermeister Matthias Heim ist glücklich und zufrieden mit dem Ergeb-

nis: „Wir sind zwar nicht zum schönsten Wanderweg Deutschlands, dafür aber zum schönsten Wanderweg Süddeutschlands gewählt worden.“

Touristische Projekte ausgezeichnet

Beim zweiten Tourismus-Kongress des Schwäbische Alb Tourismus (SAT) in Eisligen (Kreis Göppingen) war die Verleihung des Löwenmensch-Awards für herausragende und innovative touristische Projekte auf der Alb. Die goldene Löwenmensch-Skulptur wurde in den Kategorien Wandern, Radfahren, Städtetourismus, Kultur und Geschichte sowie Genuss verliehen. Einen Löwenmensch-Award erhielten in der Kategorie „Wandern“ die Industrie-Patenschaften der Donaubergland Marketing und Tourismus GmbH Tuttligen. In der Kategorie „Radfahren“ ging der Preis an das Mobilitätszentrum Münsingen der Touristik Information Münsingen. In der Kategorie „Kultur & Geschichte“ erhielt die Vermittlung des neuen Unesco-Welterbes „Höhlen und Eiszeitkunst der Schwäbischen Alb“ durch das Urgeschichtliche Museum (URMU) Blaubeuren den Award. In der Kategorie „Städtetourismus“ gab es zwei Gewinner: Die Ulm Stories – Geschichten einer Stadt, sowie die Bierkulturstadt Ehingen: „43 Biere, vier Brauereien, eine Stadt“. In der Kategorie „Genuss“ gewann Widmann's Löwen / Restaurant „ursprung“ in Königsbronn-Zang.



Award-Verleihung beim zweiten Tourismus-Kongress der Schwäbischen Alb in Eisligen.

Gästekarte für die Alb kommt

Ab Frühjahr 2020 soll eine Gästekarte für noch mehr Übernachtungen auf der Schwäbische Alb sorgen. Dieses Ziel nannte der Verband Schwäbische Alb Tourismus (SAT). Die Einführung einer kostenlosen Gästekarte soll die Aufenthaltsdauer der Gäste auf der Alb verlängern. Die Gästekarte würde eine freie ÖPNV-Nutzung sowie den kostenlosen Besuch von Sehenswürdigkeiten, Museen und weiteren touristischen Einrichtungen ermöglichen. Hierfür führte der SAT eine Machbarkeitsstudie mit positivem Ergebnis durch. Nun laufen bereits die notwendigen Gespräche mit Tarifverbänden, Leistungspartnern und Übernachtungsbetrieben.

Die schönsten Weihnachtsmärkte in Albeins-Land

Stuttgart, Esslingen, Ulm, Tübingen oder Rottweil - die bekanntesten Weihnachtsmärkte locken Jahr für Jahr Geschenkesucher und Glühweinfreunde aus nah und fern. Wir haben uns mal umgeschaut nach Weihnachtsmärkten, die im Schatten der Großen stehen und trotzdem einen Besuch verdient haben.

30. November bis 2. Dezember und 7. bis 9. Dezember
Königlicher Weihnachtsmarkt
 Burg Hohenzollern
www.burg-hohenzollern.com

1. und 2. Dezember
Weihnachtsmarkt
 Balingen, Innenstadt
www.balingen.de

1. und 2. Dezember
Weihnachtsmärchenmarkt
 Blaubeuren, Altstadt
www.es-maerkte.de

6. bis 9. Dezember
Giengener Steiff Adventsmarkt
 Giengen, Steiff-Museum
www.steiff.com

8. und 9. Dezember
Donzdorfer Schlossweihnacht
www.donzdorf.de

8. Dezember
Weihnachtsmarkt auf dem Waldeckhof
 Göppingen-Jebenhausen
www.sab-gp.de

7. bis 9. Dezember
Weihnachtsmarkt
 Bad Urach, Marktplatz
www.badurach.de

15. bis 16. Dezember
Nordischer Adventsmarkt
 Nürtingen, Altstadt
www.adventsmarkt-nuertingen.de

6. bis 16. Dezember
Weihnachtsmarkt Kirchheim
 unter Teck, Martinskirchplatz
www.kirchheim-teck.de

15. bis 16. Dezember
Christkindlesmarkt
 Haigerloch, Altstadt
www.haigerloch.de

15. bis 16. Dezember
Romantische Burgweihnacht
 Dischingen, Burg Katzenstein
www.burgkatzenstein.de

29. November bis 23. Dezember
Weihnachtsmarkt
 Schwäbisch Gmünd, Innenstadt
www.schwaebisch-gmuend.de

1. bis 24. Dezember
Sigmaringer Adventskalender

Historisches Rathaus
www.sigmaringen.de

27. November bis 23. Dezember
Aalener Weihnachtsland
 Aalen, Spitzenhausplatz
www.aalen.de

29. November bis 29. Dezember
Göppinger Waldweihnacht
 Göppingen, Marktplatz
www.goepfingcr-city.de



Donzdorfer Schloss-Weihnacht am 8./9.12.2018

Immer am Wochenende des zweiten Advents verwandeln sich die Schlosshöfe in der Donzdorfer Innenstadt in eine weihnachtliche Budenstadt. Dann stimmen Lichterketten, weihnachtliche Klänge, der Duft von Punsch und Glühwein, gebrannten Mandeln und frischem Tannengrün die Besucher in die Adventszeit ein.



Das Angebot des romantischen Marktes vor der Kulisse des Schlosses ist vielfältig und reicht von lukullischen Leckerbissen bis hin zu den liebevoll, teils handgearbeiteten Geschenkkäufen. Im Schloss kann Kunsthandwerkern über die Schultern geblickt werden. Ein buntes Unterhaltungsprogramm lässt Kinderherzen höher schlagen. Um den Brunnen zuckelt eine Dampfeisenbahn, die zur kostenlosen Fahrt einlädt. Kunsthandwerker, eine Märchenerzählerin, der Nikolaus und Darbietungen der Kinder wecken die Vorfreude auf die bevorstehenden Festtage.

Öffnungszeiten:

Samstag 15 – 21 Uhr

Sonntag 11 – 19 Uhr

Info:

www.donzdorf.de

GÖPPINGER
Waldweihnacht
2018

Mit
EISSTOCKBAHN
KIDSPROGRAMM
BEHEIZTE STADL
 und vieles mehr...

FREITAGS & SAMSTAGS
BIS 22.00 UHR

29. Nov. - 28. Dez.

göppinger city
WWW.GOEPFINGER-CITY.DE



Manfred Bomm
Donau, Rems und Bodensee
Manuela Kinzel Verlag
ISBN 978-3-95544-088-6, 7,95 Euro

Zu verborgenen Orten

In seinem fünften Wanderbuch „Donau, Rems und Bodensee“ folgt der Geislinger Autor Manfred Bomm – wie gewohnt – nicht nur den bekannten und reichlich beschilderten Wegen. Im Raum zwischen Rems, Donau und Bodensee hat er 30 Wanderungen erkundet (die meisten sind Rundtouren) und sie genau beschrieben. Wer den Anweisungen folgt, wird nicht nur tolle Aussichtspunkte entdecken, sondern bisweilen auf Zeugen der Vergangenheit stoßen. Diesmal finden sich auch Routen am Bodensee – und sogar die Fußgängerhängebrücke über die Fernpass-Straße bei Reutte/Tirol ist in eine Wanderung eingebunden. Wer sich bisher nicht getraut hat, altbekannte Routen zu verlassen, der ist mit diesem Büchlein gut bedient.



Abglück für die ganze Familie

Was ist ein Ammonit? Wo haust der Löwenmensch? Wie werden Steinkugeln hergestellt? Diese und viele andere Fragen beantworten 80 abwechslungsreiche Familienausflüge auf die Schwäbische Alb. Ein eigener Abschnitt gilt den ins Welterbe der UNESCO aufgenommenen Eiszeithöhlen. Jedem Kapitel ist ein ausführlicher Informationsteil beigefügt, damit auch ja nichts schiefgehen kann.

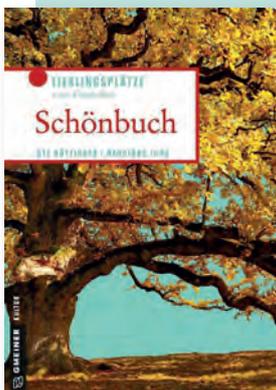
Gerrit-Richard Ranft, **Im Geopark Schwäbische Alb, Die schönsten Ausflugsziele für Familien**, Silberburg-Verlag Tübingen, ISBN-13: 978-3-8425-2079-0, 16,90 Euro (ab April 2018 erhältlich)



Spuk auf der Burg

Uschi Lämmle ist glücklich! Sie darf als Burgführerin auf der romantischen Burg Hohenzollern arbeiten. Doch ihre Freude über den neuen Job währt nicht lange. Ihre völlig verängstigte Nichte Clara, ebenfalls Burgführerin, macht ihr Sorgen. Diese behauptet, dass ihr die „Weiße Frau“ leibhaftig erschienen sei. Die Geisterfrau, die auf der Burg spuken soll, verkündet der Legende nach den Tod. Ist Clara verflucht? Von nun an ereignen sich gehäuft mysteriöse Unglücke, die Clara beinahe das Leben kosten. Uschi glaubt weder an Geister noch an Zufälle. Ihr wird klar, dass jemand ihre Nichte töten möchte. Doch wer steckt hinter der „Weißen Frau“? Von der Polizei enttäuscht, beschließt sie die Ermittlungen selbst in die Hand zu nehmen.

Isabel Holocher-Knosp, **Tatort Hohenzollern**, ISBN: 3886275779, Taschenbuch, Oertel und Spoerer GmbH, 10,95 Euro



Streifzug durch den Naturpark

Manchmal liegt das Glück so nah, da muss man gar nicht in die Ferne reisen. Der Schönbuch ist so ein Ort der Erholung und Freizeit direkt vor der Tür. Ute Böttinger und Hansjörg Jung unternehmen einen Streifzug durch den Naturpark und seine angrenzenden Gemeinden, entdecken markante Plätze wie das Kloster Bebenhausen oder den Birkensee, lassen sich die Geschichte vom Soldatengrab erzählen und gehen auf Wandertour mit einer Märchenerzählerin. Genussvoll abgerundet wird der Ausflug im Weinberg oder Gourmetrestaurant.

Ute Böttinger und Hansjörg Jung, **Liebblingsplätze zu Entdecken: Schönbuch**, ISBN: 3839222559, Gmeiner Verlag, 16 Euro



albeins
Geschenketipp

KinderSpiel
des Jahres
2018
ENTWICKLUNG

Drachenpapa überzeugt die Jury

Es gewinnt, wer mit Fingerspitzengefühl, ein wenig Taktik und Glück die meisten Funkelsteine einsammeln konnte. Die Jury begründete ihre Entscheidung damit, dass dieser Drachenpapa nicht nur Eis, sondern auch Kinderherzen schmelzen lässt. „Hier fiebert die ganze Familie gerne mit. Ein Tochter-Vater-Gespann, die Autoren Lena und Günter Burkhardt aus Bad Ditzingen, verbindet eine kindgerechte Geschichte, einen klassischen Mechanismus und faszinierendes Material zu einem Spieleabenteuer, das Kinder immer wieder fesselt. Beim Einschätzen und Sammeln sind ein kühler Kopf, ein Quäntchen Glück und Fingerspitzengefühl gefragt. Funkelschatz ist ein taktisches Sammelspiel für zwei bis vier Spieler ab fünf Jahren und ist im Verlag Haba (Bad Rodach) erschienen.



Von Klöstern und Kirchen

In diesem Ausflugsführer finden sich bedeutende Klöster wie Lorch und Beuron neben prächtigen Barockanlagen wie Neresheim und Obermarchtal oder Meisterwerken der Gotik wie die Reutlinger Marienkirche und das Ulmer Münster. Zudem präsentieren die Autorinnen viele Objekte, die man nur vom Hörensagen kennt. Denn wer außer den direkten Nachbarn weiß etwas von der Wiesensteiger Stiftskirche St. Cyriakus?

Nikola Hild und Katharina Hild, **Kirchen, Klöster und Kapellen der Schwäbischen Alb Geschichte und Geschichte**, Silberburg Verlag Tübingen, ISBN-13: 978-3-8425-1174-3, 19,90 Euro



Die Natur gibt auch im Spätherbst noch viel her, weiß Kräuterpädagogin Margret Engelbrecht.

Paradies unter tristem Himmel

TEXT: KIRSTEN OECHSNER

Trist ist Himmel über Hülben, entsprechend trostlos präsentiert sich die Alb-Landschaft. Laien erschließt sich der Reiz der Wiese und der angrenzenden Hecken zu dieser Jahreszeit kaum, für Margret Engelbrecht ist's jedoch ein kleines kulinarisches Paradies. „Ich brauche nur wenige Meter zu gehen und kann mich aus der Fülle der Natur bedienen“, erklärt die Kräuterpädagogin und zeigt auf die an Mineralstoffen und Vitaminen reichen Brennesselsamen. Einst sei dieses „pflanzliche Viagra“ in Klöstern verboten gewesen, heute stehen die getrockneten und gerösteten Samen für eine gute Energiezufuhr.

Unübersehbar ist der Schlehenbusch, dessen Gerbstoffe bieten Schutz gegen Viren und Bakterien vom Rachenraum bis in den Magen-Darm-Trakt. Verarbeitet werden kann die auch als Schwarzdorn bekannte Schlehe wie viele anderen herbstlichen Naturprodukte zu Saft oder Gelee, einem Chutney oder auch zu Likör, Essig und einem Öl: „Man muss sich nur trauen und ausprobieren“, weiß Margret Engelbrecht aus eigener Erfahrung, auch ihr gelinge nicht immer alles. Eines müsse man sich jedoch bewusst machen: Die Verarbeitung der Früchte sei oft sehr aufwändig.

Die Kräuterpädagogin erinnert sich an ihre Kindheit, als sie mit der Oma Hagebutten gesammelt und zu Hägenmark verarbeitet hat – eine mühsame, aber lohnenswerte Arbeit. Das Plus dieser Frucht: „Das Vitamin C wird durch Erhitzen nicht zerstört, selbst kleine

Info

Kräuterpädagogin Margret Engelbrecht bietet ihre vielfältigen Kurse und Touren unter anderem bei Volkshochschulen, im Freilichtmuseum Beuren oder beim Obst- und Gartenbauverein Bad Urach an. Sie ist aber für Vereine, Schulen, Kindergärten oder andere Gruppen auch privat buchbar – nachfragen lohnt sich unter *Telefon 07125/96 33 41 oder per E-Mail unter kraeuter-frau@gmx.de*

Mengen in irgendeiner Form verarbeitet geben uns so viel.“ Nicht das Heilen sei der Anspruch, sondern dem Körper etwas Gutes zu tun: „Im Herbst gilt es, ihn für den Winter zu rüsten“, beschreibt die Hülbenlerin ihre Intension. In ihren Kursen und Naturerlebniswanderungen möchte Margret Engelbrecht den Blick für den Jahreslauf der Natur schärfen ohne dogmatisch zu sein: „Ich muss nicht auf alles verzichten und wie in der Steinzeit leben, um mit der Natur im Einklang zu sein“.

„Ich brauche nur wenige Meter zu gehen und kann mich aus der Fülle der Natur bedienen“

Die Natur und ihre vielfältigen Produkte zu schätzen, das sei ihr wichtig. Und das könne ganz leicht in den Alltag eingebunden werden: „Bei einem herbstlichen Sonntagsspaziergang kann man nicht nur Kraft und Energie tanken sondern auch eine Handvoll Beeren und die kann man zu Hause gleich zu einem Tee verarbeiten“, weiß Margret Engelbrecht und gibt den Menschen eines mit auf den Weg. „Ich kann die Natur nur schützen und schätzen wenn ich sie bewusst wahrnehme und mit ihr gehe.“

Viel Leben hinter dicken Mauern

TEXT: ANDREA MAIER

„Sich auf diese Weise mitgetragen zu fühlen, tut gut, es kann ungemein entlasten.“



Der Natur-Altar im Liebfrauental.



Der Benediktinermonch Primin Meyer ist ein aufmerksamer Zuhörer und kluger Gesprächspartner.

Wo sich die Schwäbische Alb nach Süden gen Donau neigt, sind einige Klöster zu bestaunen. Weithin bekannt ist die 1077 als Augustiner Chorherrenstift gegründete, seit 1863 als Benediktinerkloster belebte Erzabtei St. Martin. „Herzlich willkommen.“ Pater Pirmin Meyer öffnet die Pforte zum Kloster Beuron. Aufmerksam hört er die Fragen, lässt sich Zeit nachzudenken, bevor er seine Worte zu einer Antwort fügt, die klug und nicht selten als Gegenfrage zum Nachdenken anregt.

In klösterlicher Gemeinschaft, nach den Regeln des Hl. Benedikt, leben derzeit 40 Mönche unterschiedlichen Alters, verschiedener Herkunft unter der Leitung des Erzabtes Tutilo Burger. Das Kloster scheint hinter den dicken Mauern eine eigene Welt zu sein, und doch sind die Mönche nicht isoliert. Nach den Stundengebeten und dem Feiern der Eucharistie gehört die Aufnahme von Gästen zu den wichtigsten Aufgaben der Beuroner Benediktiner. Darüber hinaus sind sie als Handwerker, Theologen, Seelsorger und Exerzitienleiter tätig. Pater Pirmin ist neben anderem in der Organisation der Wallfahrten aktiv.

Wallfahrtsorte haben eine ganz eigene Atmosphäre. Sie üben eine starke Anziehungskraft auf die meisten Menschen aus. In

Beuron ist das vielfältig zu erleben. Da ist das berühmte Gnadenbild der „Schmerzhaften Mutter von Beuron“. „Dieses Bildnis Marias, die ihren toten Sohn im Arm hält und trauert, ist ein starker Bezugspunkt für viele. Die Menschen spüren, dass hier Trauer und Leid Raum haben, dass das sein darf, was im Alltag oft keinen Platz hat. Sie bringen ihre Anliegen, ihre Bitten, ihre Trauer, aber auch ihren Dank, weil sie wissen, dass wir Mönche ihnen in unseren Gebeten Stimme geben,“ erläutert Pater Pirmin. „Sich auf diese Weise mitgetragen zu fühlen, tut gut, es kann ungemein entlasten.“

Viele kommen. Frauen, Männer, Junge und Alte, Christen und Angehörige anderer Religionen, alle sind willkommen. Sie schauen, staunen, halten inne, gehen oder bleiben, zum Gottesdienst, zu einer Klosterführung, zu Seminaren und Vorträgen oder als Wanderer, die Herberge suchen. Neben jenen, die das ganze Jahr über kommen, gibt es bestimmte Wallfahrtstage, an denen oft auch große Gruppen anreisen, zum Beispiel zur Lichterprozession am Abend vor Mariä Himmelfahrt. Bei gutem Wetter wird die Marienfeier bei der Lourdesgrotte im Liebfrauental, einer Waldschlucht nahe des Klosters, abgehalten, dort finden auch Kreuzweg- und Rosenkranzprozessionen statt. Allein der halbstündige Fußweg dorthin beruhigt und stärkt, doch vor allem ist die prächtige Abteikirche St. Martin mit der Gnadenkapelle ein wundervoller Raum für Stille, Andacht und Gebet.

Pater Pirmin geht zur kleinen Holzkapelle vor der Lourdesgrotte, zeigt auf die Rosenkränze, handgeschriebenen Briefe und Bildchen, die Menschen als Bitt- oder Dankesgaben gebracht haben. „Sicher ist, dass die Wallfahrt sich weiter verändern wird. Sie wird den veränderten Lebens- und Glaubensbedingungen, den gegenwärtigen Bedürfnissen der Menschen Rechnung tragen müssen.“

„Die Kirche lebt“

Im Oberen Filstal, bei Deggingen im Landkreis Göppingen, schmiegten sich die Wallfahrtskirche Ave Maria und das Kloster

Info

Die Benediktiner sind ein Orden innerhalb der römisch-katholischen Kirche. Sie tragen hinter ihrem Ordensnamen die Abkürzung OSB (lat. = Ordo Sancti Benedicti, aus dem Orden des Hl. Benedikt). Das **Kloster Beuron** besteht seit über 950 Jahren, der Benediktinerorden wurde bereits vor 1500 Jahren gegründet. Ein Wallfahrtskalender ist unter www.erzabtei-beuron.de zu finden.

an den steilen Altrauf. 1929 wurde der geschichtsträchtige Wallfahrtsort an den Kapuzinerorden übergeben, 1932 das ‚Klösterle‘ gebaut. In dem kleinen Konvent lebten in den vergangenen neun Jahrzehnten bis zu acht Mönche, die Seelsorge auch über’s ‚Täle‘ hinaus leisteten. 2010 übernahm Pater Felix die Leitung. Gemeinsam mit seinen Mitbrüdern Alban Schmitt, Flavian Ascher und Pirmin Zimmermann verabschiedete er sich Ende Oktober 2018 von der Gemeinde und von all den ungezählten Menschen, die zu Wallfahrten, Gottesdiensten oder „einfach so“ nach ‚Ave‘ kamen. Mit Fahrrädern, in Bussen, zu Fuß, auf dem Motorrad, die Stille oder ein Gespräch, Rat und Ermunterung gesucht und immer wieder gefunden haben. Für Pater Felix und seine Mitbrüder gilt es „die Menschen, so wie sie sind, anzunehmen und an einem behüteten Ort mit ihnen zu sein“.

Die Kapuzinermönche geben das kleine Kloster auf, weil es keinen Nachwuchs gibt. „Wir sind alt“, sagt Felix Kraus, der mit seinen 73 Jahren zu den Jüngeren zählt. Als er selbst 1966 ins Noviziat eintrat, fiel es ihm leicht, sich in die streng geregelte Ordensgemeinschaft einzufügen. Er wuchs ohne Vater, mit vielen Geschwistern in einer kleinen Landwirtschaft auf. „Der Wohlstand verändert die Menschen“, sagt er und versteht durchaus, dass die Jungen sich fragen, warum sie sich einschränken sollten.

„Es ist eine andere Welt“, sinniert er, „Kinder und Jugendliche, auch viele Erwachsenen haben kaum noch religiösen Hintergrund.“ Inständig hofft er, „dass weder Krieg noch Not sein müssen, damit sich die Menschen wieder auf ihre Verbindung mit Gott besinnen.“ Er weiß nur zu gut, wie orientierungs- und

haltlos sich viele Menschen fühlen, wie sie daran leiden keine Zugehörigkeit zu empfinden.

Dann schaut er ins Tal, lacht herzlich auf und ruft: „Diese Kirche lebt!“ Immer wieder kommen Menschen den Kreuzweg empor, nicht selten besuchen Muslime und Gläubige anderer Religionen diesen so besonderen Ort, bestaunen die Kirche, spazieren an den Quellen entlang zur Ursprungskapelle ‚Alt-Ave‘. Kinder spielen im Hof, Wanderer rasten, Frauen bringen Kuchen und holen Kräuterbüschel. Die Leute hier sagen „unsere Ave“. In Pater Felix‘ Augen leuchtet tiefe Freude, „diese Kirche ist und bleibt lebendig, denn sie gehört den Menschen.“



Blickt zurück: Pater Felix und seine Mitbrüder haben das Kloster Ave Maria in Deggingen verlassen.

• Familienbrauerei seit 1728 •



WINTERBIER

Die bernsteinfarbene Bierspezialität

www.gruibinger.de



Thomas Gut (links) und Florian Stefanz, für die Herstellung der individuell in Handarbeit gefertigten Wacholderbrillen verantwortlich.

Auf der Nase Unikate aus Wacholderholz

TEXT: KIRSTEN OECHSNER

Die Modelle heißen Moschdmegele oder Schafskälte, Albengel und Jessica. Schon die Namensgebung macht deutlich, dass es sich bei den von Thomas Gut und seinem Mitarbeiter Florian Stefanz entwickelten Brillen um etwas ganz besonderes handelt. Und das sind sie in der Tat: Die Brillengestelle sorgen nicht nur für den richtigen Durchblick, sondern der Brillenträger ist stets umgeben vom Duft der Schwäbischen Alb. Denn die kreativen Optiker aus Münsingen verwenden Wacholderholz direkt aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb für ihre Brillen – jede ist ein Unikat, keine gleicht der anderen.

Der Kunde darf sich sein persönliches Stück Holz selbst aussuchen, seine ganz persönliche Brille wird von Florian Stefanz in liebevoller Handarbeit gefertigt. Das Plus des für die Schwäbische Alb so typischen, zum Teil 100 Jahre alten, Wacholderholzes: „Es hat auf wenig Fläche viel Struktur und Maserung.“

Am Anfang stand die Idee, eine in Deutschland hergestellte Brille auf den Markt zu bringen und mündete dann in den Gedanken, heimisches Holz zu verarbeiten. In einem ersten Schritt entwickelten die Optiker von der Schwäbischen Alb einen Bügel aus Wacholder, die Gestelle werden in einer kleinen Manufaktur in

Metzingen ebenfalls in Handarbeit gefertigt – zu 100 Prozent im Schwobalände gemacht sind diese nachhaltigen Brillen-Unikate. Wer's noch etwas individueller möchte, kann seinen Brillenbügel mit einer Intarsie aus Böttinger Marmor, Stirnholz oder Feingold veredeln. Ein Konzept, das ankommt: „Wir sind selbst überrascht, woher die Kunden überall herkommen“, erklärt Optikermeister Thomas Gut.

Inzwischen werden in der Werkstatt am Münsinger Marktplatz von Florian Stefanz auch Vollholzbrillen gefertigt, dem ging eine lange Entwicklungsphase in enger Zusammenarbeit mit einem Schreiner voran: „Die Brillen bestehen komplett aus Wacholderholz und schwäbischer Zwetschge, nur die Scharniere nicht“, macht der Fachmann deutlich. Auch hier gilt: Jeder Schritt bei der Herstellung ist Handarbeit.

Damit das Dufterlebnis aller mit Wacholderholz hergestellten Brillen auch erhalten bleibt, sind übrigens deren Besitzer gefordert: Mit Wacholder-Wachs wird das Holz eingerieben, um dessen Langlebigkeit und die Duftentfaltung zu verbessern – auch das Wachs ist individuell entwickelt und gefertigt von Mareike Laepple vom Lagerhaus an der Lauter.

Brillen aus duftendem Wacholderholz

- ANZEIGE -

WACHOLDER BRILLEN

[Im Schwobaländle gmachd]

Trockene Heidelandschaft, grasende Schafe und ein stacheliger, knorriger Busch, der es in sich hat – unser **Albwacholder**.

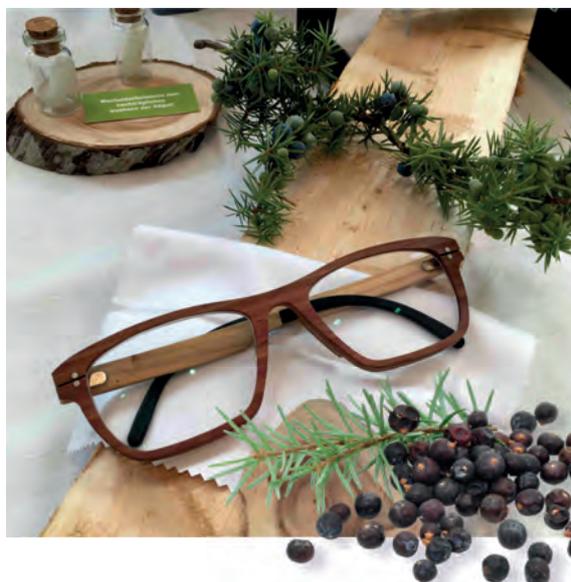
Eisige Winter, flirrende Hitze im Sommer und immer zu wenig Wasser. Das sind die Zutaten für sein seltenes Holz, das sehr langsam wächst und traumhaft filigrane Jahresringe hervorbringt.

Frisch aufgeschnitten entfacht Albwacholder einen Sturm von einzigartigen komplexen Aromen. Seine ätherischen Öle sind beruhigend, können Kopfschmerzen und Migräne mildern und sind seit dem Altertum hochgeschätzt. Und in diesen wohlriechenden und wohltuenden Genuss kommt der Träger unserer Brillenmodelle.

Wir verwenden ausschließlich Wacholderholz von der Schwäbischen Alb und fertigen daraus duftende Massivholzbügel und Brillen. Alles in Handarbeit; vom Stämmchen bis zum Bügel und der Brille sind es unzählige liebevolle Arbeitsschritte.

Durch die individuelle Holzmaserung ist jede Brille für sich ein Unikat. Wer noch mehr Individualität liebt, lässt seine Brillenbügel mit einer Intarsie aus Stirnholz, Böttinger Marmor oder Feingold „adeln“.

2016 haben wir für die Wacholderbrille den Sonderpreis für hervorragende kreative handwerkliche Fertigkeiten erhalten.



Die Original Wacholderbrillen erhalten Sie bei Optik Gut in Münsingen (mittendrin im Biosphärengebiet) und bei allen Augenoptikern, die Albrauf-Brillen führen ab 348,- Euro.



Thomas Gut
Augenoptiker- & Uhrmachermeister, Inhaber von Optik Gut



Mareike Laepple
Unsere Duftfee & Geschäftsführerin, Lagerhaus an der Lauter



Florian Stefanz
Augenoptiker & Uhrmacher



Weitere Infos finden Sie unter:
www.wacholderbrille.de



Optik Gut
Hauptstraße 29, Burladingen
Telefon: 07475/64 27

Optik Gut
Marktplatz 6, Münsingen
Telefon: 07381/27 87

Optik Gut
Hauptstraße 10, Zwiefalten
Telefon: 07373/915 256

Wörner
Kirchstraße 11, Pfullingen
Telefon: 07121/71726

Schwabenrocker von der Alb

Die „Alb-Dudler“ präsentieren fetzige Rock- und Countrymusik in schwäbischer Mundart und freuen sich über Erfolge im Schlagerbereich.

TEXT: RÜDIGER GRAMSCH



Die Alb-Dudler mit Roger Dorn (Mitte)

Mit Schlager und volkstümlicher Musik hatten die Musiker um den Äbler Roger Dorn aus St. Johann (Kreis Reutlingen) nichts am Hut, als sie sich vor gut vier Jahren zusammentaten, um fetzige Country- und Rockmusik zu machen und diese in schwäbischer Mundart zu interpretieren. Doch ausgerechnet ein Schlager ist es, mit dem die „Alb-Dudler“ in diesem Jahr Erfolge feiern. „Es ist ein Liebeslied, eine richtige Schnulze“, so Roger Dorn, der das Lied komponiert und getextet hatte. „Ich wollte das eigentlich den Amigos vermachen, doch dann hat uns das Lied so gut gefallen, dass wir es selber gesungen haben. „Ich stehe auch dazu“, so Roger Dorn. Zu Recht, es wurde der bislang größte Erfolg des Quintetts.

„Solang dein Herz schlägt“, so heißt der volkstümlich angehauchte Schlager, mit dem die „Alb-Dudler“ 2017 an der „Goldenen Alpenkrone“, dem internationalen Volksmusikwettbewerb im bayerischen Airing teilnahmen. Die von Stefan Mross moderierte Konkurrenz beendeten die Schwaben mit dem vierten Platz. Auch wenn für die Band die Teilnahme zu einem unvergesslichen Erlebnis wurde – „wir haben da viele Musikerkollegen kennen und schätzen gelernt“, so Roger Dorn - machte sich zunächst auch Ernüchterung breit. „Wir standen nicht auf dem Treppchen“,

resümierte der Gitarrist, Sänger und Motor der „Alb-Dudler“. Doch nach dem Auftritt in Bayern und der damit verbundenen Berichterstattung tat sich unglaublich viel und schlussendlich landete der Titel im Programm von SWR4 in der volkstümlichen Hitparade. Dort belegte er auf Anhieb den zweiten Platz, wenige zehntel Prozent hinter dem Sieger. Am Ende war Roger Dorns Schnulze viermal auf Spitzenplätzen dabei.

„Damit hatten wir überhaupt nicht gerechnet“, so Roger Dorn, der bei aller Liebe zu Oldies und Rockmusik den Schlager künftig mehr pflegen möchte. „Schlager liegen uns, Schlager im Stile von Wolfgang Petry, also mit viel Gitarre“. „Du bist schöner als Mona Lisa“ ist der neue Titel aus Dorns Feder, der an den Erfolg von „Solang dein Herz schlägt“ anknüpfen soll. Beim nächsten internationalen Schlagerwettbewerb um die „Stauferkrone“ wollen die „Alb-Dudler“ auf jeden Fall mitmachen. „Der Wettbewerb ist ein Sprungbrett, das heute sonst nirgendwo mehr geboten wird“, weiß Dorn, der im Hauptberuf Zahntechnikermeister ist. Zur Band gehört auch Dorns Frau Karin. „Sie ist das Fundament unserer Gruppe“, lobt ihr Mann und weiß wovon er spricht. Karin Dorn ist studierte Musikerin und leitet in St. Johann die örtliche Musikschule. Bei

den „Alb-Dudlern“ steht sie am Keyboard. Zur Band gehören auch der Instrumentenbauer Joe (Joachim) Wirsching am Schlagzeug. Hans Sauer und Peter Rüdener (Gitarre und Bass) sind bereits Rentner, doch wenn sie Musik machen können, merkt man ihnen das Alter nicht an.

Trotz der Ausflüge in die Schlagerwelt wollen die „Alb-Dudler“ ihrem ursprünglichen Musikstil treu bleiben. Mit selbstkomponierter Country- und Rockmusik mit Texten in schwäbischer Mundart. 2017 hat die Band im „Albstadt“ in Engstingen ihre erste CD vorgestellt. „So isch's Leba“ enthält zwölf Songs – mal bluesig, mal rockig und mal schmusig. Auch etwas zum Nachdenken“, beschreibt Roger Dorn die auf die CD gebrannten Titel. Die Ideen zu den Texten kommen Dorn beim Reiten oder Fahrradfahren oder er schnappt einen Satzketzen in Gesprächen auf. Dann baut er um die Grundidee die Geschichte.

Die Resonanz der vielen „Alb-Dudler“-Fans auf die erste CD war überaus positiv und ermuntert zu einer weiteren Veröffentlichung. „Die kommt frühestens im Januar auf den Markt“, so Roger Dorn, von dem wieder die meisten Titel stammen werden. Gerne erinnert sich das Multi-Talent an die Anfänge der Band im Jahr 2014 zurück. „Ich wollte endlich eine feste Band haben“, so Dorn, der schon seit vielen Jahren musikalisch unterwegs ist. Für seine Auftritte, zum Beispiel beim SWR-Wettbewerb „Närrischer Ohrwurm“, musste er sich stets seine Band zusammenstellen. „Das war ich leid, ich wollte auch einen musikalischen Stil entwickeln“. So suchte er sich die Musiker für seine Band zusammen und ging da auch über die Schwäbische Alb hinaus. „Wir haben auch einen Schwarz-



Spaß mit Stefan Mross (rechts) hatte Alb-Dudler Roger Dorn bei der „Goldenen Alpenkrone“.

wälder dabei“, verrät Dorn und stellt zufrieden fest, dass sich das Quintett nicht nur musikalisch bestens versteht, sondern auch menschlich. Die Idee zum Bandnamen „Alb-Dudler“ hatte übrigens Peter Rüdener auf der Heimfahrt vom ersten Treffen. „Ich hatte am Telefon erst Alm-Dudler verstanden und ihm gesagt, dass es diesen Namen schon gäbe. Das sei eine österreichische Kräuterlimonade. Erst beim zweiten Mal habe ich das richtig verstanden und fand den Namen gut“.

„Wir sind eine schwäbische Band“, beteuert Roger Dorn, auf dessen T-Shirt der Spruch „I ben groß - dank Spätzle und Soß“ steht. Das soll so bleiben, verspricht der Motor der Band, verschweigt aber nicht, dass sein größter Wunsch ein Auftritt in der ARD-Show „Immer wieder sonntags“ mit Stefan Mross ist.

(Infos: www.alb-dudler.de)

Entweder wir finden einen Weg,
oder wir machen einen.

Hannibal



Eine aufwändige Produktion

Eine einfühlsame Geschichte, aufwändige Kostüme und eingehende Musik – damit begeistert „Anastasia“ seit Mitte November das Musical-Publikum in Stuttgart. Judith Caspari verkörpert die Titelrolle. Jürgen Marx, Stage Entertainment Area Director Süd/West, freut sich: „Judith Caspari hat uns mit ihrer ganz persönlichen Art eingestimmt auf die sowohl berührende als auch spannende Geschichte.“ Hierzu hat auch die historische Kulisse beigetragen. Um für einen ersten Moment in die Welt von Anastasia einzutauchen, legte Stage Entertainment die Präsentation in den Mar-morsaal im Weißenburgpark. Im Jahr 1912 erbaut, spiegelt der Saal genau die Zeit wider, in der das Musical-Erlebnis mit großem Geschichtswert spielt. Judith Caspari ist Absolventin der Folkwang Universität der Künste in Essen. Die 24-jährige Sopranistin hat unter anderem in der Produktion „The Sound Of Music“ mitgewirkt und spielte die Hauptrolle der Maria in der „West Side Story“.

(Infos: [Stage Palladium Theater Stuttgart](http://StagePalladiumTheaterStuttgart.de))

Silvester-Ritt gibt es seit 1626

Das Brauchtum des Silvesterritts in Westhausen (Ostalb-Kreis) geht bis ins Jahr 1626 zurück. Eine seit 1610 wütende und sich zu Beginn des Dreißigjährigen Krieges verschärfende Lungenfäule des Viehs stürzte die Bauern in Not. Als Dank für die Rettung wurde außerhalb des Ortes die Silvesterkapelle erbaut. Es ist der Brauch, am Namenstag des Heiligen diesem mit einem Fruchtopfer zu danken. Prozession mit 250 Reitern und Pilgermesse um 11 Uhr in der Wallfahrtskapelle St. Silvester.

(Infos: [Katholische Kirchengemeinde St. Mauritius](http://KatholischeKirchengemeindeSt.Mauritius.de), Tel. 07363/5181)

Artisten auf Weltklasse-Niveau

Eine internationale Künstlerschar aus ganz Europa begeistert Jahr für Jahr das Publikum beim Ulmer Weihnachtscircus. Die Artisten präsentieren klassische Zirkuskunst genauso wie modern inszenierte Showacts. Ab

20. Dezember öffnet der Weihnachtscircus in der Ulmer Friedrichsau bereits zum 11. Male. Große Akrobatik-Truppen werden in der heutigen Zeit immer seltener, Solo- und Duos prägen das Geschehen in der Manege. Den Machern in Ulm dagegen ist gelungen, seinem Publikum gleich zwei große Artistentruppen zu präsentieren. Diese Ensembles füllen nicht nur die Manege voller Schwung, sondern faszinieren mit selten gesehenen artistischen Höchstleistungen auf Weltklasseniveau. Erstmals ist ein Ensemble des „Chinesischen Nationalcircus“ zu Gast. Globetrotter und Weltstars sind die Mitglieder der „Gerling Truppe“ aus Kolumbien, die im „Globe of Speed“ für rasante Action sorgen. Sechs Stuntfahrer begeistern mit ihren Motorrädern in der Stahlkugel. Neben den unglaublichen Leistungen der Artisten können die Zuschauer auch über die Schönheit und Talente von Tieren, wie Pferden und Hunden staunen. Begeisternde Clownerie, Livemusik vom großen Zirkusorchester, eine stimmungsvolle Moderation sowie moderne Licht- und Tontechnik sind weitere Zutaten für das Zirkuskunst-Menü. Vorstellungen: 20. Dezember bis 6. Januar täglich 15.30 Uhr und 19.30 Uhr, Heiligabend keine Vorstellung, dafür Tag der offenen Tür mit öffentlichen Proben von 13 bis 16 Uhr, Tierschau täglich von 10 bis 14 Uhr.

(Infos: www.umer-weihnachtscircus.de)

Reutlinger Mutscheltag

Muscheln, ein Traditionsgebäck aus mürbem Hefeteig, findet man in verschiedenen württembergischen Städten, aber nur die Reutlinger weist die typische Sternform auf. Als echter Reutlinger Brauch mit jahrhundertelanger Tradition gilt der Mutscheltag, der dem Dreikönigsfest folgende Donnerstag – 2019 am 10. Januar. In geselliger Runde wird „gemuschelt“, das heißt, es wird nach bestimmten Spielregeln um eine Muschel gewürfelt.

(Infos: [Stadtmarketing und Tourismus GmbH](http://StadtmarketingundTourismusGmbH.de), Telefon 07121/93935353)



Noch'n Gedicht - der große Heinz-Erhard-Abend

Verschmitzt, spitzbübisch, fantasievoll

imitiert Hans Joachim Heist den großen Komiker und erweist ihm ganz offen seine Reverenz. Ein großer Abend in Erinnerung an den unvergessenen Heinz Erhard am 1. Februar, 20 Uhr im Haus des Gastes in Bad Urach (Kreis Reutlingen).

(Infos: [Kurverwaltung Bad Urach](http://KurverwaltungBadUrach.de), Telefon 07125/9432-0)

Internationales Guggenmusiktreffen

Guggenmusikgruppen aus dem In- und Ausland treffen sich am 9. Februar ab 19 Uhr in Hechingen (Zollern-Alb-Kreis). Auf dem Außen- und Innenareal in und um die Stadthalle gibt es zwei Bühnen, DJs, Band und weitere Acts sowie Themenbars.

(Infos: www.guguba.de)

Große Umzüge in Ulm und Aixheim

Seit Jahren einer der größten Umzüge der Region und gleichzeitig Höhepunkt der Ulmer Fasnacht. Ca. 8.000 Hästräger und Musiker sorgen am 10. Februar ab 14 Uhr zusammen mit den Zuschauern entlang der Umzugsstrecke durch die Ulmer Gassen für ausgelassene Stimmung. Der Umzug startet in der Bockgasse und endet auf dem Münsterplatz. - Anlässlich des 90-jährigen Jubiläums der Narrenzunft Aixheim (Kreis Tuttlingen) wird mit Brauchtumsabenden vom 8. bis 11. Februar und großem Umzug am 10. Februar mit ca. 4.500 Teilnehmern das Ringtreffen des Narrenfreundschaftsrings Schwarzwald-Baar-Heuberg gefeiert.

(Infos: www.narrenzunft-ulm.de; www.narrenzunft-aixheim.de)

Märzenanstich

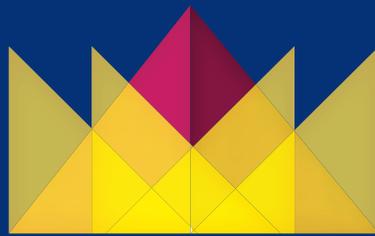
Eingebraut, abgefüllt und reif zum Trinken. Am Märzenanstich am 21. Februar in der Brauereiwirtschaft in Ehingen-Berg wird das erste Holzfass Märzen feierlich angestoßen. Danach gibt's die Bierspezialität bei vielen Wirten auf der Alb. Ehingen unterstreicht einmal mehr seinen Ruf als Bierhauptstadt in der Region.

(Infos: www.bergbier.de)

Druckgraphik aus drei Jahrhunderten

Noch bis 6. Januar ist in Heidenheim die Ausstellung „Peter Paul Rubens - Druckgraphik aus drei Jahrhunderten“ zu sehen. Die Ausstellung beleuchtet mit über 200 Werken, wie sich Rubens Ruhm nur mittels der Reproduktionsdruckgraphik verbreitete. Geöffnet ist die Schau dienstags, donnerstags und sonntags von 11 bis 17 Uhr und Mittwoch von 13 bis 19 Uhr im Kunstmuseum Heidenheim, Marienstr. 4 in Heidenheim.

(Infos: www.kunstmuseum-heidenheim.de)



Stauferkrone

Internationaler Schlagerwettbewerb



SCHLAGER-FESTIVAL

Großes Finale mit 15 Interpreten

SHOWPROGRAMM

Populäre Künstler auf der Bühne

BRANCHENTREFFEN · SCHLAGERMARKT

MEET & GREET

KOMPONISTENTAGUNG · SCHLAGER-AKADEMIE

Tickets ab Februar 2019 auch unter info@maitis-media.de

Sa 18.Mai 2019 19.30 Uhr

Stadthalle Donzdorf

Eine Veranstaltung von Maitis-Media GbR Göppingen in Kooperation mit der Stadt Donzdorf, der Gema und dem Deutschen Komponistenverband, Schirmherr: Bürgermeister Martin Stölzle

Möbel
SCHMID

Donzdorf *seit 1673*

KÜCHENSTUDIO

SCHMID

Genau unsere *Küche!*



Contur **RAUM.FREUNDE**
IMMER FÜR DICH DA, WENN DU SIE BRAUCHST.

Ihr **SPEZIALIST** für **KÜCHEN- & WOHNEN**

Möbel SCHMID

Einkaufszentrum GmbH & Co.KG

Mozartstraße 37
73072 **Donzdorf**

Telefon 07162 9001-0
www.moebel-schmid.de

Küchenstudio SCHMID

im Proviantamt Aalen

Ulmer Straße 70
73431 **Aalen**

Telefon 07361 3600 844
www.schmid-kuechen-aalen.de

Wir empfehlen:

Küche und Wohnraum aus einem Guss

Modern, groß und praktisch funktional, ist eine Frage der Idee, nicht des Budgets.

Überzeugen Sie sich selbst.
Lassen Sie sich inspirieren!