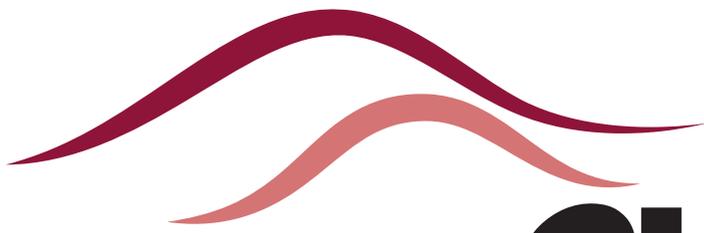


Nummer 1 · Frühjahr/2017

2.80 €



alb^{eins}

Das Magazin für ein genussvolles Leben

Eine Region
im Blütenrausch

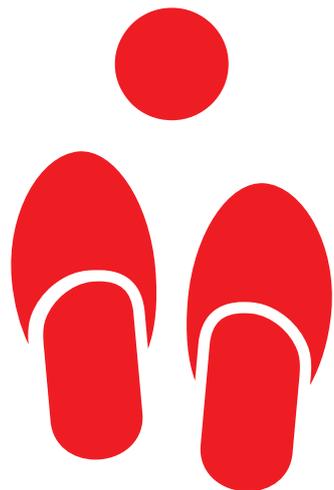
Das Geheimnis
der scharfen Klinge

Ludwig Heer und seine
kulinarische Leidenschaft





Wohlfühlen ist einfach.



www.ksk-gp.de

**Wenn man einen
Immobilienpartner
hat, der von Anfang bis
Eigentum an alles denkt.**

Mehr Infos in Ihrer Sparkasse oder unter
s-immobilien.de.

Wenn's um Geld geht



**Die Kreissparkassen
in der Region**

Böblingen Esslingen Göppingen
Reutlingen Tübingen

Liebe Freunde der Schwäbischen Alb,

die ältesten Musikinstrumente der Welt sowie 50 aus Mammutelfenbein geschnitzte Figuren – bis zu 40 000 Jahre alt – sind in Höhlen der Schwäbischen Alb gefunden worden. Die „Venus vom Hohle Fels“ und der „Löwenmensch“ sind die wohl bekanntesten Artefakte. Auf der Schwäbischen Alb besteht damit eine weltweit einzigartige Konzentration von Fundplätzen der ältesten Kunstwerke und Musikinstrumente der Menschheit! Nachdem das Landesamt für Denkmalpflege seit 2012 daran gearbeitet hatte, wurde 2016 der Welterbeantrag für die Höhlen der Schwäbischen Alb als Fundorte der ältesten Eiszeitkunst bei der UNESCO eingereicht. Die Entscheidung der UNESCO über die Anerkennung der „Höhlen der ältesten Eiszeitkunst“ als Weltkulturerbe fällt voraussichtlich im Sommer. Wir sind optimistisch, dass dem Antrag stattgegeben wird und drücken all jenen, die sich für diese unserer Meinung nach berechnete Anerkennung durch die UN-Organisation eingesetzt und engagiert haben, die Daumen. Die Aufnahme als Weltkulturerbe wird dem Tourismus auf der Schwäbischen Alb nochmals einen Schub verleihen. Die Stadt Tübingen eilt dem neuen Prädikat bereits voraus und hat erstmals mit Partnern das Pauschalangebot „Eiszeitkunst und Urgestein“ entwickelt, das verschiedene Erlebnispunkte und Sehenswürdigkeiten miteinander verbindet.

Bei weitem nicht so alt wie die Höhlenfunde sind die „Alten Sorten“ mit denen sich das Freilichtmuseum Beuren in diesem Jahr beschäftigt. Da geht es um Gemüse- und Obstsorten, die zum Teil schon in Vergessenheit geraten sind. Die Wiederentdeckung der „alten Sorten“ fördert zugleich den Gedanken des Selberkochens – eine gesunde wie attraktive Alternative zu den Fertiggerichten aus Dosen oder Tiefkühltruhen. Wie schnell sich leckere Mahlzeiten mit regionalen Produkten zubereiten lassen, erfahren wir auch von Isabel Ockert, die für unsere Leser am 5. Mai ihre Kochschule in Schemmerhofen einrichtet.

Mehr darüber und über andere spannende Alb-Themen finden Sie in unserem Frühlingsheft. Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Lektüre.

Herzlichst
Ihr



Rüdiger Gramsch
Chefredakteur

Zum Titelbild:

„Weiß wie ein Brautkleid, betörende Düfte, die einen den Alltag vergessen lassen. Eine Sinfonie der Sinne kündigt den Lenz an!“ So beschreibt der Verein Schwäbisches Streuobstparadies den Blütenrausch, in den die Region im Frühjahr eintaucht. Das Blütenmeer ist so üppig, dass vielerorts Feste gefeiert werden. Die japanische Tradition des Blütenbetrachtens hat mit dem Schwäbischen Hanami hierzulande Eingang gehalten. Zahlreiche Veranstaltungen und Exkursionen bringen bis Anfang Juni Interessierten die Bedeutung der Streuobstwiesen nahe. Eine Augenweide sind immer wieder die blühenden Kirschbäume bei Hepsisau im Kreis Esslingen.

Foto: Dieter Ruoff/Schwäbische Alb Tourismus



Foto: SAB Göppingen

Inhalt

- 4 Alte Sorten kommen groß raus
- 7 Quell für Mythen und Märchen
- 7 Die Alb genießen
- 8 Gesunde Küche für den Frühling
- 10 Kulinarische Leidenschaft
- 11 Ludwig Heer kocht
- 12 Die Alb zeigt Flagge
- 14 Mit Schwung in den Frühling
- 15 Die Leichtigkeit des Seins
- 17 Kunst am Ei
- 18 Weiße Invasion im Wolfstal
- 19 Abheben im Europapark
- 20 Gewinnspiel
- 21 Mössinger Sommer aus der Tüte
- 22 Der Scharfmacher
- 24 Lieder in Poesie und Dialekt
- 26 Fundgrube für Albleser
- 27 Spielzeug aus dem Lautertal
- 28 Neues von der Alb
- 29 Erst Prinz und dann Pirat
- 30 Veranstaltungstipps
- 30 Neues aus der Alb-Wirtschaft
- 30 Impressum

2. April, 14:30 Uhr

Sonntagsführung mit Jörg Geiger durch die Manufaktur und Obstwiesen, Schlat.

Anmeldungen unter www.manufaktur-joerg-geiger.de

9. April, 13 Uhr

Blütenwanderung um Owen
Treffpunkt am Bahnhof Owen

19. April, 14 Uhr

Tierspuren in den Streuobstwiesen
Freilichtmuseum Beuren, Treffpunkt Öschelbronner Platz

21. April, 14 Uhr

Zur Kirschblüte ins Hepsisauer Tal
Anmeldungen bis 19. April unter 07023/9087

22. April, 12 Uhr

Blütenfest auf dem Waldeckhof Jebenhausen

22. April, 10 Uhr

4. Hagellocher Blütenfest
Wasserbehälter oberhalb der Panoramastraße in
Tübingen-Hagelloch

23. April, 10:30 Uhr

Blütenwanderung
Dorfmitte Herrenberg-Mönchberg

23. April

Kirschblütentag
Marktplatz Weilheim an der Teck

23. April, 10 Uhr

Kräuterwanderung durchs Streuobstparadies in
Bad Urach
Anmeldungen unter 0176 37038386

23. April, 10:30 Uhr

Der Dorsach blüht
Lichtenstein an der Straße im Brett

23. April, 13:30 Uhr

Blütenwanderung
ab Dorfplatz beim Rathaus in Herrenberg-Haslach

23. April, 11 Uhr

Kirschblütenfest Nehren
Kirschenfeld

28. April, 14 Uhr

Blütenwanderung und Verkostung
ab Parkplatz am Friedhof Rechberghausen

29. April, 9:30 Uhr

Streuobstwiesen a Schönbuchrand
Treffpunkt bei den Infotafeln am Herrenberger Bahnhof
Anmeldung unter 07032/33786

30. April, 11 Uhr

Blütenwanderung in den Neuffener Streuobstwiesen
Gewand Buttenlau unterhalb der Viehweide Neuffen

Weitere Veranstaltungen zum Schwäbischen
Hanami unter www.streuobstparadies.de/
Entdecken/Schwaebisches-Hanami

ALTE SORTEN KOMM

Sie heißen „Große Rommelter“ oder „Wildling von Einsiedeln“ – zwei von insgesamt 46 alten Birnensorten, über die man am Mostbirnenlehrpfad in Zell unter Aichelberg (Kreis Göppingen) mehr erfährt. Alte Obstsorten kommen in diesem Jahr im Schwäbischen Streuobstparadies ganz groß raus, auch weil das Freilichtmuseum in Beuren (Kreis Esslingen) mit dem Schwerpunktthema „Alte Sorten“ Nutzpflanzen von anno dazumal in den Fokus rückt. Natürlich spielen da auch die alten Obstsorten eine Rolle, die in unserer Region einmal heimisch waren oder es wieder werden sollen.

Von Rüdiger Gramsch

Verschwinden die alten Nutzpflanzensorten, so geht nach Meinung der Experten nicht nur ein Stück Natur unwiderruflich verloren, sondern auch wertvolles Kulturgut. Denn in jeder Sorte stecke eine generationenübergreifende züchterische Arbeit, die sich nicht wiederholen lasse. Das Beispiel der Alblinse, die in den vergangenen Jahren eine regelrechte Renaissance erlebte, macht deutlich, das alte Sorten sehr wohl ihren Platz in unserem Speiseplan finden können. Gleichwohl ist das Comeback der Alblinse nur dem unermüdlichen Schaffen einiger weniger zu verdanken.

Ähnlich Jörg Geiger. Der Gastronom aus Schlat (Kreis Göppingen), der früher als viele andere die Bedeutung der Streuobstwiesen wieder erkannte, verhalf der fast vergessenen Champagnerbratbirne zu einem neuen Auftritt. Er verarbeitete die Frucht zu einem Schaumwein und nannte diesen in der Konsequenz Bratbirnenchampagner.

Damit zog er den Zorn der französischen Champagnerbarone auf sich. Langwierige Prozesse folgten. Geiger zog am Ende den Kürzeren, verhalf aber der alten Champagnerbratbirne (und sich) zu ungeahnter Popularität.

Das Schicksal mancher alter Birnen- oder Apfelsorte droht auch anderen alten Nutzpflanzen, die noch ein Schattendasein fristen. Manche Pflanze konnte gerade noch gerettet werden, doch was es tatsächlich noch gibt, das wissen selbst die Experten nicht. Auf der Fahndungsliste steht da beispielsweise der „Weiße Lappheimer Sommerrettich“. Das Freilichtmuseum Beuren (Kreis Esslingen) will über seinen Themenschwerpunkt zum Erlebnis- und Genusszentrum avancieren. Bei den Sortentagen stehen Getreide-, Gemüse- und Obstsorten im Vordergrund., Gärtner geben praktische Tipps und Vorträge runden das theoretische Wissen ab. Zudem soll den Besuchern im wahrsten Sinne Appetit auf die „alten Sorten“ gemacht werden.

Mit Festen, Wanderungen, Führungen und besonderen kulinarischen Genüssen feiert das Streuobstparadies die Obstbaublüte. Das Schwäbische Hanami beginnt am 2. April in Schlat (Kreis Göppingen). Bis Mitte Juni gibt es vielerlei Veranstaltungen rund um das Wiesenobst.

Während die einen in der Natur den Blütenzauber genießen, treibt das Netzwerk Streuobst indes Pläne voran, in Mössingen (Kreis Tübingen) die Kantine der ehemaligen Textildruckerei Pausa umzubauen und zu sanieren, um dort ein Streuobst-Informationszentrum mit Café und Regionalladen einzurichten. Im Sommer vergangenen Jahres hatte der Gemeinderat die Sanierung und

STREUOBSTWIEN GROSS RAUS

Fotos: SAB Göppingen



Die Baumblüte auf der Streuobstwiese verzaubert die Landschaft.



Unter den blühenden Obstbäumen fühlen sich auch die Ziegen wohl.



Die blühenden Obstbäume prägen die Voralblandschaft.

Veranstaltungen im Freilichtmuseum Beuren

Samstag, 8. April, 10 Uhr

Praxistipps: Propf- und Schnittkurs zur Erhaltung seltener Streuobstsorten

Montag, 1. Mai, 11 Uhr

Vortrag „Gegessen wird, was auf den Tisch kommt“

Sonntag, 14. Mai, 11 Uhr

Vortrag: „Reutlinger Pomologie. Eduard Lucas und die Obstsortenvielfalt in Württemberg“

Sonntag, 21. Mai, 11 bis 17 Uhr

Garten. Genuss. Markt. Mit Pflanzenmarkt und Tauschbörse für alte Sorten

Sonntag, 25. Juni, 11 Uhr

Vortrag: „Am Anfang war das Korn – eine Kulturpflanzengeschichte“

Sonntag, 9. Juli, 11 bis 17 Uhr

Sortentag: „Ermstaler Knorpel und andere alte Kirscharten“

Samstag, 15. Juli: 13:30 bis 16:30 Uhr

Führung: Verborgene Horizonte – Böden am Albtrauf“

Sonntag, 16. Juli, 11 Uhr

Vortrag: „Wie werden alte Getreideorten vermerkt?“

Sonntag, 16. Juli, 11 bis 17 Uhr

Sortentag: Hack-, Halm- und Hülsenfrüchte

Sonntag, 13. August, 11 Uhr

Vortrag: Saatgut ist Kulturgut. Vielfalt statt Einheit“

Samstag, 26. August, 9:30 bis 17 Uhr

Seminar: Sportvielfalt im Schwäbischen Streuobstparadies

Sonntag, 3. September, 11 bis 17 Uhr

Praxistipps: Saatgutgewinnung von samenfesten Sorten für den Hausgarten

Sonntag, 10. September, 11 Uhr

Vortrag: „Guter Heinrich, Schwarzwurzeln, Sellerie & Co“

Sonntag, 24. September, 11 bis 17 Uhr

Markt: „Essen, was man retten will“

Sonntag, 8. Oktober, 11 Uhr bis

Sonntag, 15. Oktober, 18 Uhr

Sonderschau: Obstsorten aus dem Schwäbischen Streuobstparadies

Sonntag, 8. Oktober 11 bis 18 Uhr

22. Moschtfesch

Samstag, 14. Oktober, 14 bis 17 Uhr

Praxistipps: Bestimmung alter Apfel- und Birnensorten

Samstag, 21. Oktober, 9:30 bis 17 Uhr

Seminar: Sortenvielfalt im Schwäbischen Streuobstparadies

Sonntag, 22. Oktober, 11 Uhr

Vortrag: Mit Linné durch den Garten: das wissenschaftliche System der Pflanzen und die gärtnerische Vielfalt“

Freilichtmuseum Beuren

In den Herbstwiesen

72660 Beuren

Telefon 07025/91190-0

www.freilichtmuseum-beuren.de

Öffnungszeiten 1. April bis 5. November

(Dienstag bis Sonntag von 9 bis 18 Uhr,

an Feiertagen auch montags geöffnet)



den Umbau unter dem Vorbehalt beschlossen, dass der Verein Schwäbisches Streuobstparadies dem Projekt zustimmt. Der will aber erst im April entscheiden. Solange wollten die Mössinger Räte aber nicht warten und beschlossen ohne Vorbehalt den Umbau der ehemaligen Pausa-Kantine.

Die Gesamtkosten des Projektes belaufen sich auf ca. 2,42 Millionen Euro. Zur Finanzierung des Streuobstinfozentrums wurden insbesondere beim Landkreis Tübingen, den weiteren fünf Mitgliedslandkreisen, dem Land und beim Projekt des Landes zur Erhaltung

und Entwicklung von Natur und Umwelt (Plenum) Tübingen Förderanträge gestellt und teilweise bereits zugesagt. Zur Bewältigung der laufenden Kosten sollen langfristige Sponsorenvereinbarungen mit Firmen, Vereinen und Privatpersonen aus der Region getroffen werden. Der Mössinger Gemeinderat sieht in dem geplanten Streuobstzentrum einen weiteren wichtiger Baustein für die Aufwertung der Stadtmitte und zur Tourismusförderung.

2005 war das in Innenstadt-nähe liegende Gebäudeensemble der ehemaligen Textildruckerei Pausa sowie die umfangreichen Stoff- und Entwurfsammlungen wegen ihrer herausragenden künstlerischen und wissenschaftlichen Bedeutung unter besonderen Schutz gestellt worden. Die von Architekt und Bauhaus-Schüler Manfred Lehbruck entworfenen und 1951 bis 1961 realisierten Produktionshallen mit Verwaltungsgebäude gelten als Beispiele moderner Nachkriegsarchitektur im Bauhaus-Stil.

6

Streuobstsorte 2017:

Der Sonnenwirtsapfel

Der Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg (LOGL) hat den Sonnenwirtsapfel zur Streuobstsorte des Jahres 2017 gewählt. Der Sonnenwirtsapfel stammt aus Backnang (Württemberg), wurde im Jahre 1937 vom Backnanger Sonnenwirt als Sämling entdeckt und wegen der positiven Eigenschaften weiter vermehrt. Durch seine landschaftsprägende Krone und die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten ist dieser Apfel sehr gut für die Streuobstwiesen geeignet. Die Bäume erreichen bei ausreichender Pflege ein hohes Alter und können dann recht groß werden. Die Pflückreife des Sonnenwirtsapfels ist Ende September bis Anfang Oktober, im Naturlager sind die Äpfel bis Ende Februar haltbar. Die Frucht selbst ist mittelgroß bis groß und kugelförmig abgeflacht. Die Schale ist grünlich-gelb, sonnenseits braunrot marmoriert, geflammt. Das Fruchtfleisch ist fest, saftig und etwas säuerlich mit leichtem Aroma.



QUELL FÜR MYTHEN UND MÄRCHEN



Der Blautopf bei Blaubeuren ist ein Quell für Mythen, Märchen und wundersame Geschichten.

Foto: Stadt Blaubeuren/
Matthias Hangst

Der Blautopf bei Blaubeuren (Alb-Donau-Kreis) ist ein Quell für Mythen, Märchen und wundersame Geschichten. Eine der schönsten ist wohl die „Historie von der schönen Lau“, in der Eduard Mörike erzählt, wie eine Wassernixe am Blautopf das Lachen wieder lernt. Eine Steinskulptur am Ufer erinnert an sie.

Der Blautopf hat von Beginn an Menschen angezogen. Die ersten siedelten sich in den Höhlen der Umgebung an. Die „Venus vom Hohle Fels“, als älteste figürliche Menschendarstellung und die Flöten aus Schwanenknochen und Elfenbein, als älteste Musikin-

strumente der Welt, sind frühe Zeugnisse künstlerischer Schaffens. Leuchtet die Quelle in noch so vielen Nuancen und vermag so die Menschen zu faszinieren und inspirieren, die Ursache für die Attraktivität dieses frühen Siedlungsraumes liegt in deren Ergiebigkeit. Auf der kargen Albfläche war Wasser überlebenswichtig – und hier floss und fließt es reichlich: 2000 Liter schüttet die Quelle in der Sekunde, in Spitzenzeiten sogar bis zu 32 000 Liter.

Information

Tourist Information Blaubeuren

Kirchplatz 10
89143 Blaubeuren
Telefon 07344/966990
www.blaubeuren.de

DIE ALB GENIESSEN

Der Albtage in Hohenstein bietet nicht nur Gelegenheit, die Schwäbische Alb in vollen Zügen zu genießen, sondern schafft auch Möglichkeiten zur Begegnung – im Zelt, auf der Liegewiese oder bei einer der unterhaltsamen Touren. Dreh- und Angelpunkt für alle Aktivitäten am Sonntag nach Himmelfahrt (28. Mai) ist das Gelände des TSV Ödenwaldstetten (Heidstraße 26).

Der Albtage-Markt ist eines von vielen Angeboten bei der um 10 Uhr beginnenden Veranstaltung. Vorgestellt und angeboten werden vielerlei Produkte, die in der unmittelbaren Umgebung erzeugt und hergestellt werden. Zu verschiedenen Themen werden Touren angeboten, auf denen sich Interessantes entdecken lässt. So zum Beispiel auf der Käsetour.

Bauer Rauscher erklärt, wie aus grünem Gras aromatischer Käse wird. Bei den Albbüffeln und in der Käseküche lüftet er dabei so manches Geheimnis. Hobby-Impker Stefan Hägele erläutert auf seiner Tour die Arbeit der fleißigen Insekten. Auf Kräutertour mit Werner Christner werden aus „Unkräutern“ wertvolle Heilpflanzen. Erwin Knoll führt unterhaltsam und mit viel Wissenswertem durch sein Damwild-Gehege. Die majestätischen Tiere strahlen eine ungeahnte Faszination aus, besonders, wenn man ihnen näher kommt.

Auch gegen Durst und

Hunger ist beim Albtage gesorgt, aber es gibt mehr als Alblinsä mit Spätzle. Für musikalische Unterhaltung durch die Sängerrunde Hohenstein ist ebenfalls gesorgt, um die Mittagszeit stellt Katinka Manzau-Feddern ihr Kinderbuch „Die Reise des schlafenden Mondes“ vor.

Mehr zum Albtage und das Programm gibt es unter www.albtage.de

7

BLUMEN
AUS
MEISTERHAND



JUTTA FETZER
FLORISTIK

Hauptstraße 22
72531 Hohenstein/Meidelstetten
Tel. 073 87/98 46 24 · Fax 073 87/98 46 86



Isabel Ockert
Kochschule

GESUNDE KÜCHE FÜR DEN FRÜHLING

Gesundes Essen und kulinarische Genüsse schließen sich keineswegs aus! Das weiß auch Isabel Ockert, die mit ihrer Kochschule im Küchenzentrum Schemmerhofen (Kreis Biberach) zu einem Koch-Event einlädt.

terküche die Kohlsorten, Schmorgerichte oder eine scharfe Gulaschsuppe mit starken Gewürzen und wechseln im Frühjahr zur leichten Küche mit viel Grün auf dem Teller, zum Beispiel frische Sprossen, die durch Kochmethoden wie das Dünsten und Dämpfen schonend und leicht verdaulich zubereitet werden.

8

Von Bernhard Bürkle

Jedes gute Essen ist für den Körper dann besonders bekömmlich, wenn es alle fünf Geschmacksrichtungen - nämlich sauer, bitter, süß, scharf und salzig – beinhaltet und dadurch den ganzen Stoffwechsel unterstützt. Wir benötigen die Enzyme in sauren Nahrungsmitteln, die Bitterstoffe für die Fettverdauung, die scharfen Aromen zur Stoffwechsel-Aktivierung, das Salzige als Mineralien-Lieferant und die Süße des Lebens, die uns durch Fett, Eiweiß und Kohlehydrate nährt und satt macht.

Auch die Thermik der Nahrungsmittel ist entscheidend und wird uns durch eine regionale und saisonale Verwendung bereits von der Natur vorgegeben und empfohlen. So finden wir in der Win-

Dieses alte Wissen über die Wirkung der Nahrungsmittel und ihre Zubereitung finden wir in alten Rezepturen der Klostermedizin, in Aufzeichnungen von Hildegard von Bingen und in der 5-Elemente-Lehre der TCM (Traditionellen Chinesischen Medizin). Der ganzheitliche Ansatz über die Wirkung der Nahrungsmittel in Bezug auf Thermik und Geschmacksrichtung ist in vielen Kulturen wie z.B. auch in der mediterranen Küche zu finden – und auch in alten, vielfach erprobten Rezepten unserer Großmütter. Da erinnert man sich vielleicht an die Prise Salz im süßen Kuchen, und oft war man verwundert über so manche Kombinationen in den Rezepten.



Die 5-Elemente-Lehre präsentiert uns die Erklärung, wie Nahrungsmittel in unserem Körper wirken. Die in der Natur im Winter gespeicherte Energie wird im Frühling freigesetzt, sobald alles grünt und sprießt, wenn die Pflanzen kraftvoll die Erde durchbrechen, erleben wir den Wandel dieser Jahreszeit und die Kraft des dynamischen Holz-Elementes.

Nach dem Winter wechseln wir im Frühjahr zu einer leichteren Küche mit schonenden Garmethoden wie z.B. Dünsten und Dämpfen und viel Grün auf dem Teller, um die Organ-Paare Leber und Gallenblase in ihrer reinigenden und den Stoffwechsel aktivierenden Arbeit zu unterstützen. Auf dem Speiseplan finden wir jetzt auch leicht erfrischendes und mäßig Saures, das sich besonders günstig auf Leber und Gallenblase auswirkt. Zarte frische Kräuter, ein selbstgemachtes Pesto, frische Sprossen, leichte Getreide-Sorten wie z.B. Hirse, Gerste und Dinkel sowie scharf-bewegenden Aspekte in Frühlingzwiebeln, Lauch und Kresse sowie Bitterstoffe in Blattsalaten wie z.B. Chicoreé unterstützen den Stoffwechsel beim körperlichen Frühjahrsputz von innen.

Isabel Ockert veranstaltet mit ihrer bekannten Kochschule seit vielen Jahren Koch-Events im süddeutschen Raum. Speziell für Albeins kommt sie am 5. Mai nach Schemmerhofen ins dortige Küchenzentrum und bereitet mit unseren Lesern gemeinsam leckere und außergewöhnliche Frühlings-Kreationen zu, die es anschließend in gemütlicher Runde mit interessanten Gesprächen zu genießen gilt. Zum Beispiel Karotten-Orangen-Suppe mit Ingwer, Hirse-Limetten-Salat mit Frühlingzwiebeln, überbackene Mandel-Ananas und mediterrane Dinkel-Bratlinge. Schürzen werden gestellt, mitzubringen sind dagegen gute Laune und Appetit.

Das Kochevent kostet 79 Euro pro Person, inklusive Getränke und natürlich komplette Verkostung, Schürzen werden leihweise gestellt. Dazu kann das „5 Elemente Rezeptbuch“ ausgiebig studiert werden. Den Rezept-Newsletter von Isabel Ockert gibt es kostenlos unter www.genusspost.de

Information

Isabel Ockert

Ernährungsberatung & Kochschule

Telefon 0718119375358

Mobil: 017118284667

E-Mail: isabel.ockert@googlemail.com

oder info@isabel-ockert.de

Kochschule Ockert:
www.kocherlebnisse.de

Rezept-Newsletter:
www.genusspost.de

Teambuilding-Events:
www.teambuilding-kochevents.de

Das gemeinsame Kochen der Kursteilnehmer macht viel Spaß.

Foto: Bernhard Bürkle





KULINARISCHE LEIDENSCHAFT

Gourmetkoch Ludwig Heer von der „Alten Post“ in Kuchen (Kreis Göppingen) liebt die Vielseitigkeit - nicht nur in der Küche. Er ist Produktdesigner, Buchautor, gibt Kochkurse, verrät im Fernsehen, wie genussvolles Essen zubereitet wird und vertreibt sein eigenes erlesenes Konfekt.

Von Ulrike Luthmer-Lechner

„Als kleiner Junge wollte ich immer Erfinder werden“, lacht der 36-jährige Ludwig Heer.

Ludwig Heer ist nicht nur Koch, sondern auch Tüftler.

Foto: Privat



Alb, legte seine Meisterprüfung ab und begann sich mit Pralinen zu beschäftigen. Feuer gefangen hatte er an der Gewandtheit, eigene erlesene Naschwerke zu zaubern, während seines Aufenthaltes in Florida. Dort zeigten ihm zwei erfahrene Pâtisseries die hohe Kunst der Pralinenfertigung. „Noch heute erkennt man die amerikanische Farbenfreude in meinen Produkten, die ich seit 2006 mit großer Leidenschaft in Handarbeit herstelle“, so Ludwig Heer. 2013 übernahm er das Restaurant 19 beim Golfer's Club in Bad Überkingen, konzentrierte sich dann aber auf sein elterliches Haus in Kuchen und führt mit kulinarischen Feinheiten seit 2016 die „Alte Post“. Im Nebenhause ist die Pralinen-Manufaktur beheimatet. Einen Alltag nur am Herd kann er sich jedoch nicht vorstellen: „Ich möchte mich weitestgehend aus dem operativen Geschäft heraushalten“, sagt der umtriebige Herr der Töpfe. „Nur Kochen reicht mir nicht, ich muss immer Unterschiedliches machen“, erzählt Ludwig Heer. Er geht neue Wege und seinem frühen Wunsch, Erfinder zu werden, kommt er jetzt ganz nahe. Sein neuestes Steckenpferd heißt „Design Cuisine“. Er tüftelt an raffinierten Küchenutensilien, wie dem „Chef's Probe“, einem Küchenthermometer für höchste Ansprüche oder einer Multifunktionschürze. Zu Vermarktungszwecken reist er zu Fachmessen und stellt seine Produkte für die gehobene Gastronomie vor.

Information

Restaurant „Alte Post“

Staubstrasse 3

73329 Kuchen

Telefon 07331/81254

www.altepost-kuchen.de

www.ludwigheer.de



CHAFT

Bleibt da noch Zeit, um sich selbst ein leckeres Essen zuzubereiten? „Früher habe ich für mich selbst gekocht, jetzt wird für mich gekocht“, lacht Heer und spielt auf seine Lebensgefährtin Giulia Siegel, Tochter des Musikproduzenten Ralph Siegel, an. „Sie macht einen besseren Tafelspitz als ich“, schmunzelt er. Ob er da manchmal in Versuchung kommt zu verbessern? „Niemals würde ich ein Essen von ihr nachjustieren, weil Giulia ganz hervorragend kocht“.

Wenn seine Freundin, die in München als Model und DJane arbeitet, in Kuchen weilt, freut sich auch Ludwigs Mutter Gabriele. „Ludwig ist sehr glücklich“, verrät sie. Sie ist voll des Lobes über die Frau an der Seite ihres Sohnes. „Giulia ist ein spannender, interessanter Mensch mit unglaublicher Lebenserfahrung und sie ist sehr gefällig“. Im Gastrobereich sei sie sehr engagiert und bringe sich ein.

Rezept

Ludwig Heer kocht:

Orientalische Kürbissuppe mit Entenbrust

Zutaten: Suppe

Salz, Pfeffer, Olivenöl; 500 g Hokkaido-Kürbis ohne Schale und Kerne; 2 Champignons; 1 Stange Staudensellerie; 1 Stange Zwiebellauch; 1 Karotte; 1 Zwiebel; 1/2 Fenchel; 1 EL Zucker; 20 g Bauchspeck; 1 Knoblauchzehe; 4 Stangen Zitronengras; 10 g Ingwer; 1 Tomate; 1/2 TL Kreuzkümmel; 1/2 TL Korianderkörner; 1/2 TL Wacholderbeeren; 1/2 TL Pimentkörner; 3 Nelken; 3 Sternanis; 1 TL Curry; Dayong; 250 ml Weißwein; 2 Limetten.

Zubereitung: Suppe

Suppe: Kürbis, Champignons, Sellerie, Zwiebellauch, Karotten, Zwiebel und Fenchel in grobe Würfel schneiden und mit Zucker kräftig in Olivenöl anschwitzen. Grob zerkleinerten Bauchspeck, Knoblauch, Zitronengras, Ingwer, Tomate und Gewürze zugeben. Kurz weiter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Wenn der Weißwein mindestens zur Hälfte verkocht ist, 0,8 l Wasser zugeben und ca. 20 Minuten lang köcheln lassen. Alles mit einem Stabmixer pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Limettenschale und Limettensaft abschmecken.

Zutaten: Suppeneinlage:

8 Shiitake-Pilze; 2 Lauchzwiebeln; 50 g Butter; Salz, Pfeffer, Petersilie.

Zubereitung: Suppeneinlage

Shiitake-Pilze in Eckchen und Lauchzwiebeln in Würfel schneiden. Beides in Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit fein gehackter Petersilie verfeinern.

Zutaten: Einlage

1 Entenbrust, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Einlage

Die Entenbrüste auf der Fettseite einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Daraufhin ca. 5 Minuten lang bei mittlerer Hitze auf der Fettseite und 10 Sekunden auf der Fleischseite anbraten. Die Entenbrust sollte während der ersten Minute von oben beschwert werden, so dass sie sich in der Mitte nicht aufzieht. Im 100 Grad heißen Ofen bei Umluft auf 55°C Kerntemperatur garen (ca. 10–15 Minuten), kurz ruhen lassen und in Würfel schneiden.

Fertigstellen

Koriander oder Shiso-Kresse; 50 g geschlagene Sahne. Die Suppe in Teller füllen und etwas geschlagene Sahne in die Mitte geben.

Pilze, Lauchzwiebeln und Entenbrustwürfel als Suppeneinlage verwenden und mit Koriander oder Shiso-Kresse garnieren.





Der Messestand des Landkreis Göppingen.



Am CMT-Stand vom Landkreis Esslingen ging es nicht nur um Sekt.

DIE ALB ZEIGT FLAGGE

Die Schwäbische Alb hat auf der weltgrößten Reismesse, der CMT in Stuttgart, Flagge gezeigt und die Besucher neugierig auf die einzigartige Landschaft, die Historie und die Sehenswürdigkeiten gemacht. Auf einem 500 Quadratmeter großen Gemeinschaftsstand präsentierten sich Landkreise, Gebietsgemeinschaften, Städte, Gemeinden und Tourismusanbieter. Die Alb wird bei Touristen immer beliebter. 3,82 Millionen Gästeübernachtungen wurden 2016 registriert, was einem Plus von 5,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht.

Die die Zuwächse im Alb-Tourismus freute der zuständige Landesminister Guido Wolf, der sich auf der CMT am Stand der Tourismusgemeinschaft Mythos Schwäbische Alb informierte. „Wir freuen uns über das bisherige Ergebnis und sehen die positive Entwicklung als Erfolg aller die sich im Tourismus engagieren“, sagt Mythos-Geschäftsführer Wolfgang Schütz. Immerhin stehe der Tourismus im Kreis Reutlingen für rund 8240 Arbeitsplätze und einen Bruttoumsatz von etwa 466 Millionen Euro.

Die Schwäbische Ostalb war zum dritten Mal in Folge auf der CMT. Zum „Welt-Kultur-Gebirge“ Schwäbische Alb und zur Erlebniswelt „Welt-Kulturreich“ zeigten die Akteure von der Ostalb den Messebesuchern ihre Angebote und Produkte unter dem Label „WELTKULTOUR Schwäbische Alb – Ostalb“. In den Blickpunkt rückten sie dabei attraktive Ausflugsziele wie den Tiefen Stollen, das Urweltmuseum, das Alamannenmuseum Ellwangen oder die Stadt Aalen.

Gemeinsam mit der Erlebnisregion Schwäbischer Albtrauf präsentierte sich die Tourismusförderung des Landkreises Göppingen auf der Messe. Die Touristikgemeinschaft Stauferland war mit der Stadt Göppingen unter dem Dach des Regio Stuttgart Marketing- und Tourismus zu finden. Druckfrisch eingetroffen und am Stand auf der CMT erhältlich war der neue Freizeitführer des Landkreises Göppingen. In neun Rubriken erhält man auf 100 Seiten einen guten Überblick zu den Freizeitangeboten.

Die Zollernalb, die Burg Hohenzollern sowie die Albstädter Wandermarke Traufgänge warben unter dem Dach der Schwäbischen Alb. Im Bereich der „Donau-Hoch-Alb“ fanden sich die drei Aussteller der Zollernalb wieder. Das Thema Wandern stand wieder im Zentrum der Aufmerksamkeit. Die Zollernalb und die Traufgänge präsentieren

sich auf der Sonderausstellung „Fahrrad- & Erlebnis-Reisen mit Wandern“. Auf der Aktionsfläche wurde vom Haus der Volkskunst ein schwäbisches Musizieren mit Sackpfeife, Bock, Hirtenhorn, Zink und Schalmei geboten.

Eine dreitägige Pauschalreise ist ein neues Angebot, das die Tübinger Wirtschaftsförderungsgesellschaft, das Museum der Universität Tübingen MUT, das Hotel „Krone“ in Tübingen und der Geopark Schwäbische Alb gemeinsam entwickelt haben. Unter dem Titel „Eiszeitkunst und Urgestein“ begeben sich die Besucher auf eine Zeitreise und erleben die Höhepunkte der Kunst aus der Eiszeit in Tübingen und auf der Schwäbischen Alb.

Der Mössinger Dreifürstesteig am sogenannten „Früchtetrauf“ wurde bereits zu Deutschlands zweitschönstem Wanderweg gewählt. Nun folgen weitere Premiumwege im Landkreis Tübingen, die einheitlich unter dem Label „Früchtetrauf“, gekennzeichnet durch den roten Apfel, vermarktet werden. In diesem Frühjahr gehen zunächst ein Premiumwanderweg, sowie zwei Premiumspazierwanderwege an den Start, weitere zertifizierbare Rundtouren sind in Planung, hieß es auf der CMT.



Interesse herrschte am Stand von Schönbuch und Heckengäu.



Kirchheim unter Teck konnte den Messebesuchern viel zeigen.

Fotos: Rüdiger Gramsch

Der Donauradweg ist nun als Vier-Sterne-Radweg klassifiziert. Übergeben wurde die Auszeichnung auf der CMT. Eine abwechslungsreiche Routenführung, überwiegend autofreie Strecken und eine gute Anbindung an den Nahverkehr – all dies sind Kriterien, die der Allgemeine Deutsche Fahrradclub (ADFC) bei der Klassifizierung von Radwegen berücksichtigt. Nun trägt auch der durch Tuttlingen führende Donauradweg dieses Prädikat. Für diesen besonderen Radweg entlang der Donau warb auf der CMT auch der Landkreis Sigmaringen. Der ergänzte seine touristischen Angebot auf der CMT noch um das 50-jährige Jubiläum der Barockstraße, sowie das umfangreiche Gesundheits- und Wellnessangebote in der Region. Vorgestellt wurden auch die zertifizierten Premiumwanderwege, darunter die Sigmaringer Donaufelsen-Läufe.

Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb präsentierte sich gleich an zwei Ständen. Vorgestellt wurde der neuer Flyer „Wandern im Biosphärengebiet“. Mit insgesamt knapp 30 Tourenvorschlägen kommen sowohl Genusswanderer und Familien als auch anspruchsvolle Sportler auf ihre Kosten. Zudem präsentierte man sich erstmals gemeinsam mit den Kollegen des Biosphärengebiets Schwarzwald.

Der Geopark zeigte auf, welche vielfältigen Möglichkeiten und spannende Aktivitäten der Geopark zu bieten haben. Das Urgeschichtliche Museum Blaubeuren stellte die ältesten Kunstwerke der Menschheit vor. Höhlenführer der Bären-, Nebel- und Charlottenhöhle gaben Einblicke in die faszinierende Welt unter der Erde. Das Jurafangwerk Bad Boll stellte die heilsamen Wirkungen von Fango vor. Das Riff-

museum Gerstetten zeigte, wie die Jurakorallen vollplastisch aus dem Riffschutt freigelegt werden können.

Das Schwäbische Streuobstparadies an zwei Orten auf der Messe zu finden. So zum einen in der Regio-Lounge am Eingang der Messe und beim Schwäbischen Alb Tourismus-Verband. In der Regio-Lounge gab es hauptsächlich Produkte und Aktionen zum Thema Streuobst und in der beim Tourismusverband Informationen zum Streuobstparadies.

Stark vertreten war auf der CMT auch der Landkreis Esslingen. Der warb zum einen mit seinen Spezialitäten vom Alptrauf, wie dem Whisky aus Owen oder dem Wein aus Neuffen. Am Stand der Stadt Esslingen stand ein Nachtwächter den Fragen der Messebesucher Rede und Antwort.



2007 - 2017
GENUSS
10 JAHRE
KULTUR
AN DER LAUTER

NEUE RÄUME NEUE IDEEN NEUE PRODUKTE



LAGERHAUS
AN DER LAUTER

CAFÉ KAFFEERÖSTEREI CHOCOLATERIE SEIFENMANUFAKTUR

72532 Gomadingen-Dapfen · Lautertalstr. 65 · info@lagerhaus-lauter.de
Mi. bis Fr. 14-19 Uhr · Sa. 11.30-19 Uhr · So. 9-19 Uhr www.lagerhaus-lauter.de

Jeden Samstag ab 11.30 Uhr wöchentlich wechselnder Eintopf

Jeden Sonntag von 12 - 14 Uhr Sonntagsbraten

Frühstückszeit an Sonn- und Feiertagen von 9 bis 12 Uhr

LAGERHAUS

TERRASSE DIREKT AN DER LAUTER

MIT SCHWUNG IN DEN FRÜHLING

Der Frühling ist da, die Zeit des Aufbruchs und der Erneuerung. Die Natur macht uns vor, was auch für uns jetzt wieder an der Zeit ist. Nach der endlos erscheinenden Phase der langen, kalten Nächte werden die Tage wieder länger, alles erwacht wieder zu neuem Leben. Martina Maigler, zertifizierte Gesundheitsberaterin in Biberach, hält Vorträge und gibt Seminare zum Thema.

So wie die Tiere von ihrem Winterschlaf erwachen und sich die Knospen der Pflanzen vorsichtig öffnen, so stellt sich auch unser Organismus um; denn auch wir halten in der dunklen Jahreszeit so etwas wie einen Winterschlaf, weiß Martina Maigler. Mit zunehmender Intensität des Sonnenlichts im Frühjahr beginnt im Gehirn die vermehrte Ausschüttung von Serotonin, eines Botenstoffs, der gegen Depression wirkt und uns in Aktivität und Hochstimmung versetzt. Diese Umstellung ist für unseren Organismus recht anstrengend, und so macht sich ein weit verbreitetes Phänomen bemerkbar, die Frühjahrsmüdigkeit. „50 bis 70 Prozent der Bevölkerung befällt ab Mitte März eine bleierne Müdig-



Wenn der Flider blüht, sind auch die Schmetterlinge wieder unterwegs.

Fotos:
Bernhard Bürkle

keit, die oft sogar mit Schwindel, Kopfschmerz, Gereiztheit und Kreislaufschwäche einhergeht“, so die Gesundheitsberaterin.

Um die Zeit des Frühlingserwachens möglichst vital und aktiv erleben zu können, bietet uns die Natur vielfache Möglichkeiten. Sebastian Kneipp zum Beispiel hat mit seinen fünf Wirkprinzipien der Gesundheit, Ernährung, Bewegung, Heilpflanzen, Wasseranwendungen und Lebensordnung ein ideales System geschaffen, um fit und gesund ins Frühjahr zu starten:

Ernährung: Frisches Obst und Gemüse gehören ebenso auf den Speiseplan wie Vollkornprodukte.

Bewegung: Bewegung in der Natur, möglichst tagsüber, ist das Mittel der Wahl gegen müde Knochen und einen schlappen Geist.

Heilpflanzen: Viele heimische Kräuter sprießen im Frühjahr voller Vitalität. Sie können den Organismus unterstützen, die „Winterschlacken“ loszuwerden. Eine Kur mit Brennneseltee wirkt wahre Wunder.

Wasseranwendungen: Beim Armbad werden die Unterarme bis über die Ellbogen in 12 – 18 Grad kaltes Wasser getaucht, bis ein starkes Kältegefühl eintritt. Anschließend das Wasser abstreifen und für Wiedererwärmung sorgen.

Lebensordnung: Frühjahrsputz ist nicht nur im Wohnbereich angesagt! So manch Altes kommt jetzt auf den Prüfstand und sollte für immer entfernt werden, damit Neues Platz hat.

14

Martina Maigler gibt Tipps fürs Frühjahr.



Information

Mehr zum Thema
bietet u.a. das Seminar

„Mit Schwung in den Frühling“
mit Gesundheitscoach Martina Maigler

am 6. Mai 2017
im Ärztehaus Biberach
Zeppelinring 7

Telefon 07351/8298420
Mobil 01511/9625542
info@gesundheitscoaching-maigler.de
www.gesundheitscoaching-maigler.de



Martina Walz ist Bademeisterin im Thermalmineralbad Bad Ditzzenbach: „Ich habe meinen Traumberuf gefunden.“

Fotos: Ulrike Luthmer-Lechner

DIE LEICHTIGKEIT DES SEINS

Schwerelos entspannen im Thermalmineralbad Bad Ditzzenbach (Kreis Göppingen) ist ein Genuss für Leib und Seele. Dort, wo zahlreiche Menschen eine Auszeit vom Alltag nehmen und die Seele baumeln lassen, ist seit 14 Jahren der Arbeitsplatz von Bademeisterin Martina Walz.

Von Ulrike Luthmer-Lechner

„Die Arme hoch und aus der Schulter kreisen“, lautstark, lächelnd und voller Leidenschaft gibt Martina Walz ihre Kommandos am Beckenrand. Im mit von ursprünglich 46 Grad Celsius auf 34,5 Grad abgekühlten wohltemperierten Muschelkalkwasser aus der Canisiusquelle folgen die Badegäste gerne ihren Anweisungen. Ob Aqua Aerobic, Aqua Jogging oder Aqua Step die sportlich durchtrainierte Martina Walz ist in ihrem Element, wenn sie den Besuchern Anleitung zur Wassergymnastik gibt. „Kein Tag ist wie der andere“, so die Bademeisterin, die eigentlich Physiotherapeutin werden wollte und durch einen glücklichen Umstand 2003 in die Bad Ditzzenbacher Vinzenz-Therme kam. In der im landschaftlich reizvollen Oberen Filstal auf 509 Metern hoch gelegenen Einrichtung fühlte sie sich sofort wohl. Gründer und Träger der

Therme sowie der unmittelbar angrenzenden Klinik sind die Barmherzigen Schwestern aus Untermarchtal. Dr. Rudolf Lorenz, ärztlicher Leiter und Chefarzt der Vinzenz Klinik hebt die positive Wirkung des Thermalmineralwassers mit dem ausgesprochen hohen Gehalt an

natürlicher Kohlensäure hervor. „Es verbessert die Durchblutung und Sauerstoffversorgung“. Der Körper kühle nicht aus, so dass man sich auch länger im Becken aufhalten könne. Gestressten Mitmenschen empfiehlt der Kardiologe: „Eine Stunde Thermalbad am Abend macht die Schlaf-tablette überflüssig, es sorgt für eine angenehme Erschöpfung“. Ständige Fortbildungen, um nach aktuellsten Erkenntnissen gesundheitsfördernde Bewegungsabläufe zu vermitteln, gehören zum Berufsprofil der Bademeisterin und Kollegen. Auch mit den Gruppen der Rheuma-Liga übt Martina Walz für eine bessere Beweglichkeit der Gelenke. Die Allround-Gymnastik im Wasser mit und ohne Geräte bietet eine optimale Verbindung von gezielter gymnastischer Bewegungsschulung und der besonderen Wirkung des Wassers aufgrund der physikalischen Eigenschaft,



Gymnastische Übungen fallen den Patienten im Wasser leichter, denn sie spüren nur noch ein Siebtel des Körpergewichts.

etwa dem Wasserwiderstand. „Viele alleinstehende Senioren, die bei uns in der Rehaklinik sind, nutzen das Bad und sind sehr mitteilungsbedürftig“, weiß die Fachfrau. Geduld und Finger-spitzengefühl sind gefragt. „Ich bin manchmal mehr Seelsorgerin als Bademeisterin“, lacht sie. Langeweile kennt Martina Walz nicht, denn ihr Job ist abwechslungsreich und sie liebt den Umgang mit den Menschen, insbesondere freue sie sich über die vielen Stammgäste die diese Kostbarkeit der Natur auf der Schwäbischen Alb schätzen gelernt haben. „Ich bin kein Hampelmann, der von rechts nach links springt, man muss langsam mit den Leuten trainieren, sonst verlieren sie die Motivation und hören auf“. Vieles hat sie schon erlebt, Schönes und Trauriges.

Etwa, wenn stark adipöse Patienten schier verzweifeln und dann im nassen Element neue Lebensqualität erfahren. „Das Wasser gibt Auftrieb und der natürliche Salzgehalt bewirkt einen unvergleichlichen Schwebestand, man spürt nur noch ein Siebtel des eigenen Körpergewichts, Gelenke und Bandscheiben werden entlastet“, erklärt sie. Auch an die Frau, die nach einem Schlaganfall im Rollstuhl ins Bad kam, und nach drei Jahren konsequenten Trainings selbstständig gehend hereinspazierte, erinnert sie sich. Besonders berühre es sie, wenn Ehepaare jahrelang gemeinsam kommen und plötzlich nur noch einer der beiden vor ihr stünde. Bei Todesfällen von Stammgästen versucht Martina Walz Trost zu spenden und wieder Sonne ins Herz zu zaubern. Wohlwissend,

dass Amor immer wieder am Beckenrand weit und seinen Pfeil abschießt: „In unserem Bad haben schon mindestens zehn Alleinstehende einen neuen Lebenspartner gefunden“, schmunzelt sie. Die Balance zwischen Geist und Seele, die Gesundheitsbewusste im Bad Ditzenbacher Kleinod suchen – Martina Walz hat sie in ihrem Traumberuf längst gefunden.

Information

Vinzenz-Therme
Kurhausstraße 88
73342 Bad Ditzenbach

Öffnungszeiten:
Sonntag bis Donnerstag: 8-22 Uhr,
Freitag und Samstag: 8 -23 Uhr.
www.vinzenztherme.de

www.webmedienneumann.de

Wir sorgen für Ihren Auftritt

Medienbüro Oksana Neumann

Wir arbeiten auch für die Maitis-Media Verlagsgesellschaft mbH



KUNST AM EI

1993 wurde das ehemalige Erpfinger Schulhaus (Gemeinde Sonnenbühl, Kreis Reutlingen) in ein Museum umgewandelt. Seit-her dreht sich in diesem Haus alles um ein kleines Ding, das ein Teil des hierzulande üblichen Osterbrauches ist. Das Osterei.

Von Andrea Maier

Hühner, Enten, Gänse und die meisten andere Vogelarten legen Eier, in denen ihr Nachwuchs heranreift. Welche Bedeutung haben die ovalen, perfekt geformten Eier im Osterbrauchtum? Warum werden die sogenannten Ostereier seit Jahrhunderten bemalt und geschmückt? Welche Möglichkeiten der Verzierung sind bekannt? Wie gestalten Menschen in anderen Ländern ihre Ostereier?

Im Erpfinger Ostereimuseum, das in Deutschland übrigens das erste seiner Art war, werden diese und viele Fragen mehr auf durchweg interessante Weise beantwortet. Eine schier unglaubliche Zahl von verzierten Eiern in unterschiedlichen Größen, mannigfaltig bemalt, bedruckt, umgarnt, begeistert seit mittlerweile 24 Jahren Kinder und Erwachsene gleichermaßen. Die engagierte Museumsleiterin Anna Barkefeld findet immer neue interessante Aspekte, unter denen das Osterei betrachtet werden kann. Sie organisiert regelmäßig Sonderausstellungen und vielseitige Aktionen, die von den Museums-gästen, als spannende Ergänzung zur Dauerausstellung, mit regem Zuspruch bedacht werden.

Ein Höhepunkt ist der große kunsthandwerkliche Ostermarkt Museum, der bereits auf eine lange Tradition zurückschauen kann und bis 17. April Österliches aus

vielen Handwerksbereichen bietet.

Verschiedene Mal-, oder auch Backkurse bereiten Erwachsenen und Kindern größte Freude, denn was gibt es Schöneres als ein selbst gestaltetes Osterei!

Und weil Kinder und Jugendliche meist eine andere Sicht auf die Dinge haben als Erwachsene, gibt's ein spannendes Quiz, mit dem Kids das Ostereimuseum auf eigene Faust erkunden können. In der Osterzeit sind an der Museumskasse übrigens hart gekochte Eier erhältlich. Mit denen lässt es sich prima auf der Kugelbahn spielen, und anschließend: Guten Appetit.

Im kleinen, aber feinen Museums-Shop kann man schöne und außergewöhnliche Dinge kaufen: von Ei-Objekten in verschiedenen Techniken, über Postkarten, Schmuck, Halsketten, Holz-Eier, Holz-Engel, Keramik-Hühner bis hin zu Büchern für Kinder und Erwachsene.

Information

Osterei-Museum

Steigstraße 8
72820 Sonnenbühl-Erpfingen
Telefon 07128/774
www.ostereimuseum.de

Öffnungszeiten

11. März bis 5. Juni 2017:
Dienstag bis Samstag 10 bis 17 Uhr
Sonntag und Feiertag 11 bis 17 Uhr
Montags (außer an Feiertagen)
geschlossen

6. Juni bis 5. November:
Sonntags von 13 bis 17 Uhr

Gruppenanmeldungen und weitere Informationen erhalten Sie unter der Telefonnummer 07128/92518 (vormittags von 9 bis 12 Uhr) oder per E-Mail: info@sonnenbuehl.de
Stichwort: Osterei-Museum



Fantasievolle bemalte Ostereier sind im Erpfinger Ostereimuseum ausgestellt.

Foto: Gemeinde Sonnenbühl

Museums-Programm

Die Sonderausstellung „Grün ist mein Kleid - Fantasien auf Eiern“ ist bis 5. November im Ostereimuseum in Erpfingen zu sehen. Die Ausstellung ist dem künstlerischen Lebenswerk von Ilsetraut Bouceka gewidmet. Die verstorbene Malerin war gleichermaßen auf der Eischale wie auf Porzellan und Leinwand mit ihrem feinen Pinsel „zu Hause“ und schenkte in besonderer Weise den kleinen Kunstwerken einen unverwechselbaren Charakter.

Frühjahrsprogramm:

11. März bis 17. April
Kunsthandwerklicher Ostermarkt

18. April bis 23. April
Frühlingsmarkt

14. März, 15. März, 16. März
Malkurse für Erwachsene und Kinder mit der Künstlerin Marina Mikawa. Thema: Spanschachteln bemalen. Jeweils 16 bis 17 Uhr.
Anmeldung unter 07128/74

17. März, 15 bis 16 Uhr
Ostereier bemalen mit Gabriele Braun, im Haus des Gastes in Erpfingen, für Kinder ab 6 Jahren.

25. März und 26. März
Konditorin Birgit Haug lädt dazu ein, beim Gießen von Schokoladenhasen zuzusehen.

26. März, ca. 10:30 Uhr
Osterbaumstellen vor dem Rathaus in Sonnenbühl-Erpfingen.

14. April (Karfreitag), ca. 11.30 bis 17 Uhr
Zuckerhasengießen – probieren, fragen, genießen, kaufen.

15. April (Karsamstag), 14 bis 16 Uhr
Kinder zwischen 6 bis 12 Jahren backen Gebäckbrote.



Die Märzenbecher gehören mit zu den ersten Frühlingsboten.

Fotos:
Bernhard Bürkle

WEISSE INVASION IM WOLFSTAL

Im äußersten Süden des Biosphärengebiets Schwäbische Alb, im Wolfstal bei Lauterach (Alb-Donau-Kreis), ist der Boden des feuchten Buchenwaldes auch dann weiß, wenn die letzten Schneereste längst geschmolzen sind. Märzenbecher in höchster Dichte bedecken üppig den gesamten, teilweise wild zerklüfteten Talgrund und bieten ein grandioses Spektakel, das alljährlich Naturfreunde aus nah und fern in diese letzten Winkel der Großen Lauter lockt, die hier in die Donau mündet.

Zu erkennen sind die zum Frühlingsbeginn blühenden Märzenbecher an ihren weißen, glockenförmigen Blüten mit den kleinen grünen Spitzen. Der Märzenbecher (*Leucojum vernum*), auch Frühlingsknotenblume oder Großes Schneeglöckchen genannt, wird etwa 15 Zen-

timeter hoch und gedeiht vor allem auf feuchten und nährstoffreichen Böden im Halbschatten. Wegen ihrer Seltenheit ist die Pflanze streng geschützt.

Zur selben Zeit findet man vereinzelt auch knallrot leuchtende, ansonsten aber unscheinbare flache Pilze bzw. deren Fruchtkörper, die ohne typischen „Pilzhut“ kaum über die alte Laubdecke hinausragen. Dabei handelt es sich um den seltenen „Scharlachroten Kelchbecherling“, der giftig ist und ebenfalls unter strengem Schutz steht.

Die Märzenbecherblüte im Wolfstal ist als Naturschauspiel inzwischen weithin bekannt und lockt besonders an Wochenenden zahlreiche Besucher an. Ausgangspunkt ist der Wanderparkplatz Wolfstal. Erreichbar ist die Ortschaft Lauterach aber auch mit Bus und Bahn über den Haltepunkt Rechtenstein. (www.bahn.de)

18

Auf Märzenbecher-Exkursion im Wolfstal.





ABHEBEN IM EUROPAPARK

Mit dem „Voletarium“ hebt 2017 im Europapark in Rust eine neue Großattraktion ab. Das größte „Flying Theater“ Europas will die Passagiere zu den schönsten und faszinierendsten Orten des Kontinents entführen.

Mit dem größten „Flying Theater“ des Kontinents können sich die Besucher des Europaparks demnächst auf eine atemberaubende Reise durch Europa begeben und eine Weltsensation erleben. Nachdem die Gäste im Wartebereich in die Welt der Flugpioniere Eckbert und Kaspar Eulenstein eingetaucht sind, heißt es für die Passagiere: Ansnallen und bereit machen zum Abflug! In zwei Theatersälen gleiten bis zu 140 Entdecker mit sesselliftartigen Flugapparaten auf spektakuläre Weise durch den gigantischen Raum. Auf Leinwänden mit einem Durchmesser von 21 Metern ziehen fesselnde Aufnahmen die Passagiere in den Bann und führen zu mehr als zehn einmaligen Locations in Europa. Zusätzliche Effekte wie Duft, Wind und Wasser intensivieren das Fluggefühl und machen das Durchkreuzen der 16 Meter hohen Kuppeln zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Das „Voletarium“ gilt als die größte Einzelinvestition in ein Fahrgeschäft in der über 40-jährigen Unternehmensgeschichte. Dabei sind die Kosten für die neue Großattraktion dreimal so hoch, wie die Kosten für die Gründung des Europa-Park 1975.

Begleitend zum „Voletarium“ können die Fahrgäste auf dem „Alpenexpress Coastality“ auch mit den „Sky Explorers“ abheben. Das neue Virtual Reality-Erlebnis versetzt Groß und Klein in die Rolle von Piloten und lässt sie einzigartige Landschaften und Dörfer aus luftiger Höhe erleben.

Der spektakuläre Gleitflug ist perfekt auf die Streckenführung der Familienachterbahn im Österreichischen Themenbereich abgestimmt und vermittelt ein

haberfamilie Mack eine Erlebniswelt rund um das Thema Wasser. Die Besucher können schon jetzt auf In- und Outdoor-Aktivitäten in der Badewelt mit einem auf-



Mit Zuversicht blicken die Familien Roland und Jürgen Mack (links) auf die neue Saison im Europapark Rust.

Fotos: Rüdiger Gramsch

spürbar echtes Fluggefühl. Die Animation basiert auf dem dritten Mobile Game „Voletarium: Sky Explorers“ von MackMedia, das ab Sommer kostenlos für iOS- und Android-Geräte zur Verfügung steht.

Neben den neuen Attraktionen in dieser Saison arbeitet der Europapark weiter an seinem Wasser-Erlebnis-Resort. Auf einer insgesamt 46 Hektar großen Erweiterungsfläche im Südosten der Gemeinde Rust baut die In-

wändig gestalteten Themenhotel gespannt sein. Die Eröffnung des Wasser-Erlebnis-Resorts ist für 2019 geplant.

Wasserspiele und mediterranes Flair versetzen Besucher des Europaparks in Urlaubsstimmung.



Information

Europapark Rust
Europa-Park-Straße 2
77977 Rust

Öffnungszeiten:
Sommersaison bis 5. November 2017
Täglich geöffnet von 9 bis mind. 18 Uhr

Eintritt:
Erwachsene 47 €, Kinder 40.50 €

Telefon 07822/77-6688
www.europapark.de

Wir machen mehr aus
Ihrem Auftritt:

MAITIS MEDIA
Verlagsgesellschaft mbH



MEDIEN

WERBUNG

TOURISMUS

VERMARKTUNG

EVENTS

KÜNSTLER

WWW.MAITIS-MEDIA.DE

Gewinnspiel

Unsere Preisfrage:

**Das Lagerhaus an der Lauter ist nicht nur für
Kaffee & Kuchen bekannt, sondern auch für?**

- a) bunte Bonbons
- b) lustiges Spielzeug
- c) köstliche Pralinen



**Zu gewinnen gibt es zehn mal je eine DVD mit dem
Video-Ernährungs-Lehrgang „Iss dich fit und glücklich“
von der Kochschule Isabel Ockert.**



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

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

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

Auflösung des Gewinnspiels in Albeins Nr.3:

Das gesuchte Tier ist das Hochlandrind.

Die Besichtigung in der Whisky-Destillerie Finch in Nellingen für zwei Personen, sowie eine Flasche hochwertigen schwäbischen Hochland-Whisky hat gewonnen:

Claudia Maier aus Ulm

MÖSSINGER SOMMER AUS DER TÜTE

Mit herrlich blühenden Blumen an Straßenrändern und in öffentlichen Grünflächen ist Mössingen am Fuße der Schwäbischen Alb, spätestens seit dem Gewinn einer Goldmedaille beim Bundeswettbewerb der Entente Florale (2001), als Blumenstadt bekannt. Längst erfreut auch in vielen anderen Gemeinden und in unzähligen Gärten der farbenprächtige Flor vom Frühling bis weit in den Herbst hinein. Was da vielerorts so unvergleichlich blüht, ist das Resultat sorgfältiger Samenauswahl und -mischung.

Von Andrea Maier

Der ehemalige Stadtgärtnermeister Mössingens, Dieter Felger, und seine Frau spazierten vor rund 25 Jahren in froher Erwartung ihres ersten Kindes um den Ort. In einem der damals noch seltenen naturnahen Gärten blühte eine Wildwiese in so fröhlich stimmender Pracht, dass der engagierte Landschaftsgärtner euphorisch beschloss: „Solch buntes Blühen müsste auch städtische Grünflächen in Orte der Freude verwandeln.“ Er recherchierte und probierte, sammelte Wissen und Erfahrung mit Saatgut von überall her und ließ nicht locker, bis wenig später die ersten Straßenränder Mössingens in sommerbunten Farben leuchteten.

Anfangs noch argwöhnisch beobachtet, eroberten die pflegeleichten (Wild-) Blumen die Herzen der Bevölkerung und ihrer Gäste im Nu. Unablässig arbeitete der Stadtgärtnermeister an Verbesserungen, fand Produzenten reiner Sämereien, mischte sorgfältig, sodass Wuchs und Farbe immer noch besser aufeinander abgestimmt zur Geltung gelangten. Jede einzelne Blume ist wunderschön, jede Blüte hat ihren ganz eigenen Ausdruck – die einzelnen bezaubernd im harmonischen Miteinander zu vereinen, das gelang auf einzigartige Weise. Obwohl vielfach nachgeahmt, gilt der ‚Original Mössinger Sommer®‘ nach wie vor als die beste Sommerblumenmischung auf dem Markt.

Als Mössingen zur weithin beachteten Blumenstadt florierte, wuchs die Nachfrage nach der fröhlichen Sommerblumenmischung

Der Mössinger Sommer verzaubert jeden Garten.

Fotos: Andrea Maier



Daniela Felger mit sorgsam ausgewähltem Saatgut.

derart, dass die Stadtverwaltung die Lizenz zum Mischen und für den Vertrieb vergab. Seit 2015 wird der ‚Original Mössinger Sommer®‘ von der Saatgut-Manufaktur im Ortsteil Öschingen gemischt, in Tüten verpackt und vertrieben. Damit liegt die Verantwortung für die ehemals von Dieter Felger konzipierte Blumensamenmischung nun ganz in Felger’schen Händen: Ehefrau Daniela und Sohn Benjamin Felger arbeiten mit vielen fleißigen Helfern, in der ehemaligen Hemdenfabrik in Öschingen, voller Begeisterung daran, die blühenden Boten der Freude zu verbreiten. Ergänzend zum ‚Original Mössinger Sommer®‘ hat Dieter Felger, noch sechs weitere Blümmischungen kreiert.

21

Information

Daniela Felger
Reutlinger Straße 58
72116 Mössingen
Telefon 0747319226320
www.saatgut-manufaktur.de
info@saatgut-manufaktur.de

Infos zur Blumenstadt Mössingen:
www.blumenstadt.eu
www.moessingen.de



Fotos:
Bernhard
Bürkle

Janosch Vecernjes schmiedet aus alten Stahlmischungen Rohlinge für Kochmesser.

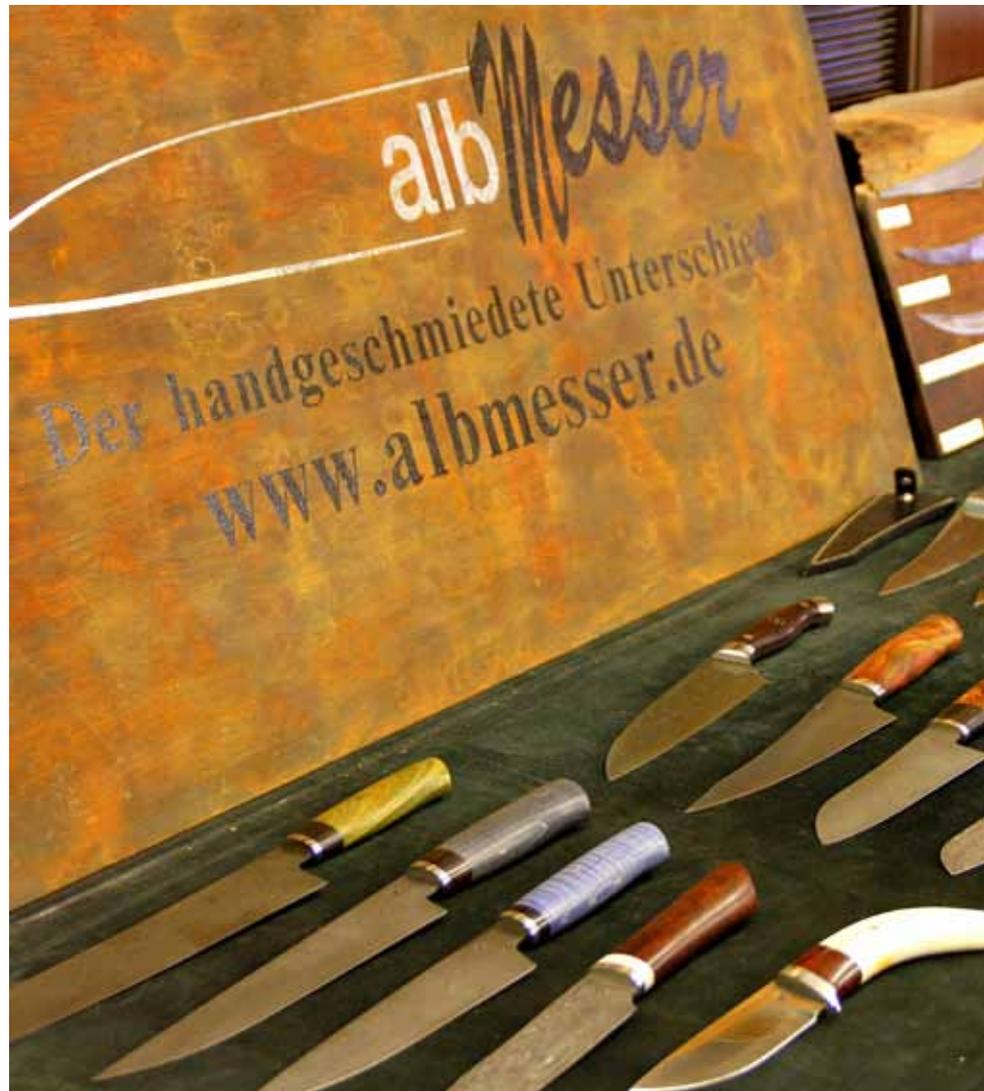
DER SCHARFMACHER

Ab und zu erwacht die alte Schmiede des Bauernhaus-Museums in Ödenwaldstetten (Kreis Reutlingen) zu neuem Leben – nicht nur für Besucher, sondern für Spitzenköche in aller Welt. Wenn nämlich der Messermacher Janosch Vecernjes früh morgens mit der begehrten, traditionell im benachbarten Münzdorfer Kohlemeiler hergestellten Holzkohle die historische Esse anfeuert und die Glut mit dem riesigen Blasebalg auf weit über 1000 Grad aufheizt, ist das keineswegs nur eine Darbietung für Museumsbesucher. Hier entstehen aus alten, quasi „erfahrenen“ Stahlmischungen die Rohlinge für Kochmesser aller höchster Qualität und Güte.

beginnt schon beim Grundmaterial, dem Stahl. „Ich verwende nur alte Stähle, die etliche Jahrzehnte lang geruht haben, in denen sich

die Metallstruktur quasi beruhigt und somit gefestigt hat“, berichtet Janosch, der Messermacher, während er den Messer-Rohling

Garantiert handgeschmiedet: die Albmesser von Janosch Vecernjes



22

Von Bernhard Bürkle

Von einem alten ungarischen Messermeister durfte Janosch Vecernjes über viele Jahre diese hohe Kunst erlernen, die traditionell nur an wenige Eingeweihte weitergegeben wird, und zwar mündlich und häppchenweise und streng vertraulich. Das Geheimnis einer scharfen Messerklinge



Der Messermacher schärft die Klinge.

aus der hell glühenden Kohle auf den alten Amboss legt und mit wuchtigen, genau dosierten und gezielten Hammerschlägen immer dünner schmiedet. „Bei einer Damast-Klinge wird das Material immer und immer wieder gefaltet und verdichtet. So entsteht eine unvergleichliche Härte bei gleichzeitiger Geschmeidigkeit“. Mehrere hundert solcher Faltungen ergeben dann schließlich auch dieses typische Damaszener-Muster in der Klinge – die hohe Kunst des Messerschmiedens.



Doch auch die „normalen“ Kochmesser, die jeweils ganz individuell und nur auf Bestellung hier gefertigt werden, sind bei Küchenmeistern auf der ganzen Welt höchst begehrt. Unlängst hatte der Messermacher Besuch aus Dubai in seiner kleinen Werkstatt in Hohenstein. Vecernjes bearbeitet hier die Rohlinge in rund 60 verschiedenen Arbeitsschritten – bei Damast-Messern sind es über 200 – weiter. Hier werden die Klingen nach und nach in die typische, patentierte Form geschliffen und in speziellen Öl-bädern bei unterschiedlichen, genau definierten Temperaturen und Zeiten gehärtet. Darauf folgen diverse Poliervorgänge mit Edel-Korund auf alten Maschinen und natürlich in langwieriger Handarbeit. Wenn es dann endlich soweit ist, prüft der ambitionierte Hobbykoch Janosch Vecernjes, wie nahe er seiner Zielvorstellung gekommen ist: Dann wird der große Holztisch in der Werkstatt zur Küchen-

platte, mit gekonnten Schnitten werden Karotten und Zwiebeln filigran zerteilt. Dabei läuft dann kein Tröpfchen Saft aus der Zwiebel, weshalb es keine Tränen gibt und auch der Geruch und Geschmack in den Zellen verbleibt.

Janosch Vecernjes ist ein Perfektionist, der bei seinen Messern keinerlei Kompromisse duldet. Deshalb macht er zusammen mit seinem Vater auch die Griffe selbst in der eigenen Werkstatt. Rund 100 verschiedene Hölzer aus der ganzen Welt lagern dort, wobei er am liebsten einheimische Hölzer verwendet. Die werden mit Zwei-Komponenten-Harzen stabilisiert, auf Wunsch mit Lebensmittelfarbe eingefärbt, verdichtet und mit Edelfurnieren wie Ahorn oder Mooreiche verklebt. Das erst sichert schließlich die erforderliche Stabilität und Langlebigkeit sowie auch die hygienischen Vorgaben. Schließlich, nach mehreren Monaten, werden die Messer an die Kunden möglichst persönlich übergeben – vollendete Schneidwerkzeuge mit dem Markennamen „Albmes- ser“, den jedes dieser hochwertigen Einzelstücke tragen darf.



DRUCKWERK
Satz / Druck / Weiterverarbeitung

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



LIEDER IN POESIE UND DIALEKT

Harald Immig, der Barde mit schwäbischem Zungenschlag und imposantem Wuschelkopf ist ein echtes Urgewächs vom Hohenstaufen (Kreis Göppingen). Als Liedpoet, Maler und Dichter wurde das Multitalent vielfach ausgezeichnet und das beruht nicht zuletzt auf Schwäbischem Fleiß.

Von Ulrike Luthmer-Lechner

„Ich spreche aus, was Menschen in sich tragen, verpackt mit Witz und Poesie“, so der Künstler vom geschichtsträchtigen Hohenstaufen. Der Kaiserberg ist sein Lebenselixier, schon seit Kindesbeinen an. „Hier ist für mich Heimat, hier sind meine Wurzeln“. Inspiriert durch die Landschaft und ihre Menschen schöpft der 69jährige Schwabe Kraft und Ideen für seine künstlerische Arbeit. Wo Harald Immig auftritt, findet er sein Publikum und das Publikum findet ihn. In der starken Verbindung von Musik, Gesang und seiner persönlichen Ausstrahlung fasziniert er seine Mitmenschen immer wieder aufs Neue. Wer in unserer schnelllebigen Zeit eines seiner Konzerte besucht, wird auf wundersame Weise entschleunigt, gefangen und berührt. Sinniges, Tiefgründiges, Filigranes, der Liedermacher versteht es exzellent, den Blick zu schärfen für die kleinen, die selbstverständlichen Dinge des Lebens. Für Heiterkeit und herzhaftes Lachen sorgt Harald Immig, wenn er seinen mit Mutterwitz gespickten Humor aufblitzen lässt, etwa beim „Bimbele“ oder beim Spaziergang durch „Erkenbrechtsweiler“. Das gekonnte Verweben von kleinen Anekdoten und seinen Liedern, jene Mischung aus poetischen Klangbildern, bald leisen, melancholischen

Der Liedermacher als Maler. Motive findet er in seinem Garten.



Der Barde vom Hohenstaufen: Harald Immig

Tönen, bald schwäbisch-kniten Zwerchfell-Attacken, macht den Charme der Immig-Konzerte aus.

Seit 40 Jahren versteht er es mit eigenen Liedern, vorwiegend in schwäbischer Mundart, die Balance zwischen Botschaft und Musik zu vermitteln. „Das Publikum ist mit mir älter geworden, aber es kommen immer neue Besucher dazu“, freut sich der Künstler mit der lockigen Mähne. Zur Tradition geworden sind seine romantischen Konzerte auf Burgen und Schlössern. Oft wird er dabei begleitet von Klaus Wuckelt mit Mandoline und Lyra sowie der Mezzosopranistin und Gitarristin Ute Wolf. Zwischen leisem Sprechgesang und kräftiger Liedermacherstimme trifft der Barde immer den richtigen Ton.

Der neuzeitliche Troubadour weiß längst, dass Kunst mit Sinneswahrnehmung zu tun hat. Mit offenen Augen streift er durch die Landschaft, zückt Palette und



Immig singt über das, was Menschen in sich tragen.

Fotos: Ulrike Luthmner-Lechner/Privat

Landschaft

Ernst scheint die
Landschaft und schweigend.
Aber der lächelnde Himmel darüber
verbreitet die Heiterkeit
in das kleinste
ruhende Ding.
Siehe auch jener
bemooste Stein
gefällt jetzt dem Auge.
Wie groß muß erst
eine Seele empfinden
wenn sie ein liebender
Strahl sanft berührt

Harald Immig
(aus „Gedichte und Bilder“, 2001)

im Inneren seines schmucken Elternhauses aus dem Jahr 1740 zu einem Bummel durch blühende Bäume und bunte Blumen eingeladen. Nicht nur in seinem kleinen Garten werkelt der naturverbundene Künstler gerne, täglich spaziert er auf oder um seinen Hausberg Hohenstaufen herum. „Die Gesundheit zu erhalten ist das Wichtigste“, weiß er. Neben körperlicher Bewegung und ausgewogenem Essen bedeutet ihm auch die geistige Nahrung viel. „Ich lese sehr gerne und wenn ich male, lausche ich Hörbüchern“. Gedächtnistraining steht bei ihm täglich auf dem Programm. „Man muss jeden Tag etwas Neues lernen“. Seine persönlichen Ziele hat er fest im Blick: „Malen werde ich immer, bis zum 80. Lebensjahr will ich singen, zwischen 80 und 90 erzähle ich Geschichten und danach gehe ich nur noch spazieren“.

Leinwand und hält fest, was er sieht. In seinen Aquarellen bewahrt er die schönsten Momentaufnahmen der Natur für die Ewigkeit. Die herben Landschaften von Irland, Schottland, Skandinavien und der Schwäbischen Alb bevorzugt der weitgereiste Maler, ins Herz geschlossen habe er auch die sanften Landstriche der Toscana, doch sein Lieblingsmotiv bleibt der Hohenstaufen zu allen Jahreszeiten und in allen Nuancen. Vom Kaiserberg aus sieht er der Natur ins Herz, etwa

bei zauberhaften Morgenstimmen und spektakulären Sonnenuntergängen. „Die Menschen im Tal sehen dies größtenteils gar nicht,“ deshalb wird er dann und wann schon mal der Übertreibung ob seiner gemalten grandiosen Farbspiele am Himmel bezichtigt. „Die Leute sagen dann, das ist ein Harald-Himmel“, lacht der Künstler. Seit 30 Jahren gibt es die kleine, feine Galerie Harald Immig im Dorf Hohenstaufen. Durch einen liebevoll gestalteten Blumengarten wird der Besucher

Fliegen- und Schnakengitter liefert und montiert:

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

gut und günstig

Information

Galerie Harald Immig
Kaiserbergsteige 15
73037 Göppingen-Hohenstaufen
Telefon 07165/8677 oder 07165/570
www.galerie-immig.de

Öffnungszeiten:
täglich: 14 bis 17:30 Uhr,
Samstag und Sonntag:
von 13 bis 17:30 Uhr



Fundgrube für Ableser



»Feuer fangen« bei den Köhlern

Bernhard Bürkle, weltweit erfahrener Journalist und Fotograf, hat an den dampfenden Kohlemeilern in den Wäldern auf der Schwäbischen Alb »Feuer gefangen« und die letzten Köhler wochenlang bei ihrer stillen Arbeit begleitet. Mit eindrucksvollen Fotos und authentischen Beschreibungen lässt er in diesem Buch ein fast vergessenes Handwerk wieder lebendig werden und streift dazu auch die heutigen Anwendungen von Holzkohle in privaten wie in gewerblichen Bereichen. Am Dienstag, 30. Mai wird im Münzdorfer Wald bei Hayingen traditionell der „Pfungstmeiler“ angezündet. Hier wird bei Bewirtung und gemütlichem Beisammensein auch das Buch offiziell vorgestellt.

Bernhard Bürkle
Glut in den Wäldern
128 Seiten, 19,90 €
ISBN 978-3-86037-635-5
Silberburg-Verlag Tübingen

Vorbilder für heute
Autor Christian Buchholz stellt in seinem Buch Persönlichkeiten vom 12. Jahrhundert bis in die Gegenwart vor, die alle aus religiöser Überzeugung im Filstal und in der Voralb für die Öffentlichkeit gewirkt und ihre Zeit geprägt haben. Dadurch können diese Lebensgeschichten Vorbilder für heute sein. Buchholz war Pfarrer in Stuttgart, Studienleiter an der Evangelischen Akademie Bad Boll und Schuldekan für die Kirchenbezirke Nürtingen, später für Göppingen und Kirchheim/Teck. Er beschäftigt sich mit kirchen- und lokalgeschichtlichen Fragen.

Vorbilder für heute

Christian Buchholz
Gottes Geist an Fils und Alb
160 Seiten mit vielen s/w-Fotos
ca. 13,50 €
ISBN 978-3-95544-069-5
Manuela-Kinzel Verlag Göppingen
Erscheint im Mai 2017

Mysteriöser Bauhelfer
Kriminalkommissar August Häberle hat wieder ermittelt – und herausgekommen ist eine Geschichte, die vor und auf der Schwäbischen Alb spielt. Sie trägt den Titel „Traufgänger“ – womit ein etwas zwielichtiger Wanderer gemeint ist, der dem Albtrauf folgt und dabei auf ziemlich viel Merkwürdigkeiten stößt. Eigentlich beginnt alles in einem Wald bei Meßkirch, dem sogenannten „Campus Galli“, wo seit drei Jahren eine mittelalterliche Klosterstadt errichtet wird – mit den Mitteln der damaligen Zeit. Als es dort zu einem nächtlichen Vorfall kommt, wird sehr schnell klar, dass möglicherweise zwei dubiose Finanzhaie von der Alb ihre Finger im Spiel hatten. Und einer davon hätte allen Grund, von der Bildfläche zu verschwinden. Die Tatsache, dass er ursprünglich ein paar Wochen als ehrenamtlicher Bauhelfer im „Campus Galli“ verbringen wollte, macht die Ermittler hellhörig. Denn dieses Vorhaben hat er aufgegeben, um zehn Tage an der Alb entlang zu wandern – warum auch immer...



Wo die Stunde schlägt

Seit 25 Jahren führt eine der abwechslungsreichsten Themenstraßen durch die schönsten Regionen des Schwarzwaldes: Die Deutsche Uhrenstraße. In diesem Jahr feiert sie ihren 25. Geburtstag. Anlass genug, für den TV-Entertainer und offiziellen Schwarzwaldbotschafter, Hansy Vogt, an die Orte entlang der Straße zu fahren, in denen Uhrengeschichte geschrieben worden ist. Begleitet wurde er dabei von

Albeins-Chefredakteur Rüdiger Gramsch, der im Schwarzwald aufgewachsen ist und dort über viele Jahre journalistisch tätig war. Das Buch erinnert an Menschen, deren Name aufs Engste mit der Schwarzwälder Uhr verbunden ist und daran, wie sich im Laufe von Jahrhunderten die Uhrmacherei vom Hausgewerbe zum wichtigsten Industriezweig entwickelt hat. Das Buch beleuchtet aber ebenso die Gründe, die zum Niedergang der weltbekannten Uhrenfabriken geführt haben. Eine Lesung mit Rüdiger Gramsch und Hansy Vogt findet am 4. Mai, 19.30 Uhr, in der Buchhandlung Greuther, Hauptstr. 29, in Rottweil statt.

Rüdiger Gramsch
Wo die Stunde schlägt
150 Seiten, 50 meist farbige Abbildungen
19,90 €
ISBN 978-3-8425-2010-3
Silberburg-Verlag Tübingen

Mysteriöser Bauhelfer

Manfred Bomm
Traufgänger
600 Seiten, 16,00 €
ISBN 978-3-8392-2020-7
Gmeiner Verlag Meßkirch

**Tübinger Bücherfest:
Frankreich zu Gast**

Tübinger Bücherfest: Frankreich zu Gast

Vom 26. bis 28. Mai dieses Jahres findet zum zehnten Mal das Tübinger Bücherfest statt. Das Bücherfest weiß immer wieder durch sein anspruchsvolles und vielseitiges Programm sowie mit seinen attraktiven Leseorten in der Tübinger Altstadt zu begeistern. Über 100 Veranstaltungen rund um das Buch – Lesungen, Musik, Theater, Ausstellungen u.v.m. – finden bei gutem Wetter zum größten Teil unter freiem Himmel statt.

Autoren wie Eva Menasse, Chris Kraus, Raoul Schrott, Ilija Trojanow und Yoko Tawada versprechen Hör- und Leseerlebnisse. Auch das Gastland Frankreich ist mit David Foenkinos, Isabelle Autissier, Jean Philippe Blondel und vielen anderen repräsentiert. Der Comic-Zeichner Emmanuel Guibert und die Facebook-Autorin Stefanie Sargnagel zeigen zudem neue Formen der Literatur, die über das klassische Buch hinausgehen. Und auch regionale Themenbereiche kommen nicht zu kurz, sei es im Krimi (Mörderische Schwestern), in der Unterhaltung (Jürgen Seibold) oder in der Mundart mit Pfarrer Manfred Mergel und einem musikalischen Programm von Bernhard Mohl und Sabine Stahl mit dem brandneuen Buch „Komm, bleib hocka“.

www.tuebingen-buecherfest.de
<https://www.facebook.com/TuebingenBuecherfest>
<https://twitter.com/Buecherfest>



Mitarbeiter Igor Ivan Futac „sieht den Stämmen schon von Weitem an, was aus ihnen entstehen wird“.



Spaß für Kinder.
Attraktive Spielgeräte entstehen in der Lautertalsäge.

Fotos:
Bernhard Bürkle

SPIELZEUG AUS DEM LAUTERTAL

In einem malerischen Quelltopf, umgeben von den hohen Mauern der alten Klosteranlage Offenhausen (Kreis Reutlingen) in der wohl schönsten Region der Mittleren Schwäbischen Alb, beginnt die Große Lauter ihre gemächliche Reise hinunter ins Tal der Jungen Donau. Es sind nur wenige Kilometer von der Quelle bis zur ersten „Arbeitsstelle“ der noch jungen Lauter: Am Ortseingang von Buttenhausen steht eine Säge.

Von Bernhard Bürkle

Vermutlich schon 1760 hat man von der jungen Lauter einen kleinen Kanal abgezweigt, um damit eine Ölmühle anzutreiben – mit geringem Erfolg, wie sich herausstellen sollte. Nach einem weiteren Versuch mit Mostobst entsteht schließlich eine Säge: man treibt mit dem Wasserrad gewaltige Sägegatter an und teilt Stämme der umliegenden Baumarten in mehr oder minder dicke Bretter. Große Sägewerke machten dem kleinen Familienbetrieb aber zunehmend auch dann Konkurrenz, wenn sie viel weiter entfernt waren, denn der Transport auf einem immer besser ausgebauten Straßennetz wurde mit modernen Lkw im Verhältnis immer günstiger. Rein wirtschaftlich machte also der Betrieb der Lautertalsäge irgendwann auch keinen Sinn mehr. Gleichwohl aber kann man ein solch einmaliges Kleinod nicht einfach sich selbst überlassen und dem Verfall preisgeben.

Als Wulf Plätz von der alten Säge und ihrem drohenden Schicksal erfuhr, fasste er schon nach seinem ersten Besuch im Lautertal einen kühnen Entschluss: Spielplatz-Geräte sollten hier entstehen, in ergonomischen, natürlich-weichen Formen und möglichst aus heimischen, witterungsbeständigen Hölzern wie Robinie zum Beispiel. Damit lag der gebürtige Rheinländer voll im Trend, denn Wippen und Schaukeln, Rutschen und Häuschen aus industriell hergestellter Meterware waren inzwischen eher individuell und handwerklich gefertigten Spielgeräten gewichen. Auch diese freilich müssen allen gesetzlichen Vorga-

ben entsprechen und unterliegen strengsten Sicherheitsnormen. „Die Nachfrage ist durchaus zufriedenstellend“, freut sich Wulf Plätz, „Spielplatz-Geräte aus dem Lautertal werden immer beliebter und aus pädagogischer Sicht zunehmend wichtig, Kinder wollen keine geraden Balken mit rechten Winkeln.“

Information

Lautertalsäge
Wasserstetter Str. 37
72525 Münsingen-Buttenhausen
Telefon 01520/4769795
www.lautertalsaege.de

27

Chef in der Säge: Wulf Plätz.





Neues von der Alb

Auf historischen Wegen

Das Jahresprogramm des Kreisarchiv- und Kulturamts „Kreis-Kunst-Kultur 2017“ liegt vor. Es bietet wieder Ausstellungen im Foyer des Landratsamtes, Künstlergespräche und -spaziergänge, Exkursionen in die Kreisgemeinden oder Kabarett- und Mundartabende. Der Ausstellungs- und Veranstaltungsschwerpunkt liegt in diesem Jahr auf dem Thema „Heimatwege – Heimatgeschichte. In der Reihe „Kultur und Geschichte im Landkreis entdecken“ werden die Teilnehmer auf historischen Wegen und Pilgerpfaden durch den Landkreis geführt. Eine historisch-literarische Wanderung von Hattingen zur Brunnenkapelle folgt am 28. Juli den Pilgerpfaden am Witt-hoh. Am regionalen Tag der Höhlen am 27. August kann das imposante Naturdenkmal „Heidentor“ bei Egesheim besucht werden. Der neue Programm-Flyer enthält eine Übersicht über aller Veranstaltungen gibt es im Landratsamt Tuttlingen sowie auf den Rathäusern der Kreisgemeinden.

Balingen nimmt Kurs auf Gartenschau

Balingen (Zollern-Alb-Kreis) richtet im Jahr 2023 die Gartenschau aus. Das Planungskonzept sieht eine Neu- und Umgestaltung von Freiräumen entlang der Eyach und Steinach zwischen Eendingen und Schmiden vor. Die Eyach und ihre begleitenden Wege stellen ein zentrales Element der Identität von Balingen dar. Sie durchziehen die Stadt in Nord-Süd-Richtung und verbinden die großen Teilorte miteinander. Innerhalb der Kernstadt bilden Eyach und Steinach ein „grünes Band“, das mit Neugestaltungsmaßnahmen der Gartenschau gestärkt werden soll. Die stadträumliche Vernetzung, verbesserte Wegeführung, Schaffung zentraler Grünräume, die Zugänglichkeit der Uferbereiche und die Erlebbarkeit der Gewässer sind Zielset-

zungen des Grünprojektes. Mit diesen Maßnahmen soll eine nachhaltige Entwicklung der angrenzenden Stadträume einhergehen, die der Stadt Balingen Impulse für eine attraktive Stadtentwicklung bieten.

Förderung für Gesundheitszentrum

Die Robert-Bosch-Stiftung fördert die Umsetzung des Gesundheitszentrums Schwäbische Alb in Hohenstein (Kreis Reutlingen) in den kommenden Jahren mit bis zu 500 000 Euro. Das Zentrum, sowie weitere vier modellhafte Einrichtungen bundesweit, sollen die umfassende Grundversorgung der Bevölkerung in einer Region gewährleisten und insbesondere eine bessere Versorgung von chronisch kranken Menschen aus einer Hand ermöglichen. Für das Gesundheitszentrum hatte sich federführend die Gemeinde Hohenstein beworben und gemeinsam mit allen Akteuren einen umfassenden Antrag ausgearbeitet: Ziel des Gesundheitszentrums ist es, den Bürgern in Hohenstein und auf der Schwäbischen Alb eine auf den regionalen konkreten Bedarf abgestimmte umfassende Gesundheitsversorgung sicherzustellen.

Bauern möbeln Image auf

Ruinöse Preise für Milch und Fleisch, Massentierhaltung und Industrialisierung der Landwirtschaft, Höfesterben – diese und viele andere Schlagworte beherrschen die Berichterstattung, wenn es um die Landwirtschaft geht. Um die Herausforderungen der heimischen Landwirtschaft einerseits, andererseits aber vor allem die Leistungen der Bauern im Ostalbkreis transparent darzustellen, starten der Bauernverband Ostalb und die Landkreisverwaltung jetzt eine Imagekampagne. Rund 3000 Beschäftigte arbeiten im Ostalbkreis in der Landwirtschaft. Ein Drittel

aller landwirtschaftlichen Betriebe wird im Haupterwerb, zwei Drittel werden im Nebenerwerb geführt. Von den rund 151 000 Hektar Fläche im Landkreis werden 65500 Hektar landwirtschaftlich genutzt, davon etwas mehr als die Hälfte in Form von Ackerflächen, der Rest als Dauergrünland. Die überwiegende Anzahl der großen Betriebe hält Milchvieh, gefolgt von Mastschweinen und Zuchtsauen. So ist der Ostalbkreis mit rund 26 000 Milchkühen – in ganz Baden-Württemberg sind es 341 000 – einer der stärksten Landkreise in der Milchviehhaltung. Im Landkreis werden jährlich rund 185 000 Tonnen Milch produziert, was einen erheblichen Wirtschaftsfaktor darstellt. Die Milchpreise sind deshalb für das Einkommen der Landwirte auf der Ostalb sehr wichtig.

100 Meter lange Holzbrücke

Ein Beispiel für die Vielfältigkeit des Baustoffs Holz ist die einzigartige Holz-Verbund-Brücke, die in Neckartenzlingen (Kreis Esslingen) mit einer Spannweite von 100 Metern den Neckar überquert. „Die Klimaschutzwirkung von Holz aus nachhaltiger Waldwirtschaft ist unbestritten, und immer mehr Kommunen setzen auf die verstärkte Verwendung dieses tollen Rohstoffs. Mit dem Bau dieser einmaligen Brücke betont Neckartenzlingen die Vorbildfunktion der Öffentlichen Hand auf diesem Sektor“, sagte der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk in Neckartenzlingen. Die Holz-Verbund-Brücke über den Neckar sei mit ihrer Spannweite von nahezu 100 Metern in dieser Form in Deutschland einzigartig. In dem in der Brücke verbauten Holz seien über 200 Tonnen Kohlendioxid langfristig gespeichert. Die Verwendung des energieeffizienten Baustoffs Holz sei angewandter Klimaschutz.

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

www.stauferkischtle.de





Im Hochseilgarten besteht Helmpflicht.



Das Sensapolis ist ein beliebtes Ausflugsziel für Familien.

Fotos: Privat

ERST PRINZ UND DANN PIRAT

BESUCH IM SENSAPOLIS IN BÖBLINGEN

Manchmal mag man einfach nicht nach draußen, die Kinder wollen trotzdem Auslauf und etwas, das ihre Wissbegier zufriedenstellt. Für diesen Fall lockt das Sensapolis. Der voll klimatisierte und ganzjährig geöffnete Indoor-Freizeitpark auf dem Flugfeld Böblingen / Sindelfingen verspricht „einen unvergesslichen Tag“.

Von Andrea Maier

Auf über 10000 Quadratmetern gibt es im Sensapolis allerhand zu entdecken: Im romantischen Märchenschloss können Mädels und Jungs wie Prinzessinnen und Prinzen durch prunkvolle Säle und dunkle Geheimgänge schreiten. Wer mehr Aktion sucht, probiert eine, oder gleich alle 16 Rutschen aus: von der gemütlichen Familienrutsche bis zur steilen Highspeed-Rutsche mit Tempomessung ist alles dabei. Ein hölzernes Piratenschiff wartet darauf, erkundet zu werden.

Neben der Spielkulisse befinden sich Wasserbecken, an denen insbesondere die jüngsten Besucher mit Schiffen und Wasserschleusen spielen und experimentieren können. Auch der sogenannte Rolly-Toys-Bereich ist für jüngere Kinder eingerichtet. Hier können sie mit Tretfahrzeugen einen Parcours meistern oder einen eindrucksvollen Haufen Legosteine auf- und abladen. In einer separaten Spiellandschaft haben sogar Kinder unter drei Jahren entwicklungs- und altersgerechten Spaß. In der ersten Etage lädt ein bunter Ponyhof Kinder und Erwachsene zum Reiten ein. Die Stoff-Pferde warten geduldig auf kleine und große Pferdefreunde.

Wer Geschicklichkeit und Mut testen will, balanciert im Hochseilklettergarten über schwankende Baumstämme, Brücken und Netze. Im Raumschiff können Sternenkrieger auf Space-Bikes durch Asteroidenschwärme driften und gegen Außerirdische kämpfen. In der Ausstellung „Der Weltraum und wir“ ist ganz kampflös zu erfahren, wie fremde Galaxien, Sternschnuppen und Schwarze Löcher entstehen. Wissbegierige erfahren im Wissens-Center zu vielen anderen Themen aus Forschung, Natur und Umwelt allerhand oder forschen selbst mit unterschiedlichsten Experimenten.

Die Faszination schneller Reifen ist im Sensadrom zu ‚erfahren‘. Eine E-Kartbahn erfreut motorsportbegeisterte Kinder, Jugendliche und Erwachsene. Mit den 22 Elektrokarts werden mehr als 50 Stundenkilometer erreicht. Gefahren wird in einer Halle auf drei Ebenen, über eine Strecke von 300 Metern. Auf der Tribüne können Zuschauer in fast echter Rennatmosphäre jubeln.

Information

Sensapolis

Melli-Beese-Straße 1 (Flugfeld Böblingen)
71063 Böblingen/Sindelfingen,
direkt an der Autobahn

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 12 bis 19:30 Uhr
(angemeldete Gruppen ab
50 Personen auch früher)

Samstags, Sonntags, Feiertage, Ferien in
Baden-Württemberg: 10 bis 19:30 Uhr

Eintrittspreise:

Kinder ab 4 Jahren und Erwachsene:
19,50 €

Familienticket
(2 Erwachsene und 2 Kinder):
64,00 €

Gruppen ab 15 Personen, pro Person:
17,50 €

29

Die E-Kartbahn im Sensapolis





Veranstaltungstipps

Tübinger Regionalmarkt

Über 50 heimische Erzeuger und Standbetreiber - darunter Öl- und Getreidemüller, Bäcker, Gärtner, Metzger, Imker, Landwirte, Obstbauern, Hofläden und Molkereien, Winzer, Bierbrauer und Schnapsbrenner - zeigen am Samstag, 29. April von 10 bis 18 Uhr den Besuchern auf dem Tübinger Marktplatz ihre regionale Produktvielfalt und erwarten diese zu einem bunten Markttreiben mit vielen kulinarischen Genüssen. Passend dazu dreht sich in der Hafengasse alles um den Klimaschutz und die Möglichkeiten, Energie zu sparen.

Kunstfrühling in Geislingen

Kunstfreunde kommen vom 5. bis 21. Mai beim Kunstfrühling in Geislingen (Kreis Göppingen) auf ihre Kosten. Ausgestellt werden in Ladengeschäften im Bereich der Fußgängerzone und zwischen dem Einkaufszentrum Nel Mezzo und dem Sternplatz Gemälde, Grafiken und Skulpturen von bildenden Künstlern aus der Stadt und dem Umland. Die Kunstausstellung wird begleitet von Musik- und Theateraufführungen, sowie einem Literaturprogramm.

Gauklerfest in Rottenburg a.N.

In rund zweieinhalb Meter Höhe wird das Seil gespannt auf dem Pierrick St.Pierre, der Frankokanadier, riskante Artistik und Emotionen in einer einzigartigen Show auf dem Schlappseil darbietet. Körperlicher Ausdruck und Mimik reichen aus, um alle Sprachbarrieren zu durchbrechen und die Zuschauer aktiv in die Show einzubinden. Pierrick St.Pierre ist einer von vielen Straßenkünstlern und Gauklern, die am 7. Mai das Stadtbild von Rottenburg am Neckar bestimmen. Zum Gauklerfest erwarten die Organisatoren eine Vielzahl grandioser Darbietungen professioneller Gaukler, von Zauberern, Artisten und Akrobaten. Verbunden mit der Fest ist ein verkaufsoffener Sonntag von 13 bis 18 Uhr.

Pikantes und Amüsantes

Bei einem unterhaltsamen Rundgang durch die historische Altstadt am Dienstag, 9. Mai, 18 Uhr, erwartet die Teilneh-

mer ein regionales 3-Gänge-Menü in drei ausgewählten Restaurants. Die Wege zwischen den einzelnen Gängen sind gewürzt mit pikanten Geschichten und Histörchen aus Kirchheims Vergangenheit. Veranstalter ist die Kirchheim-Info, Telefon 07021/502555.

Blickpunkt Fahrrad

Baden-Württemberg feiert 2017 den 200. Geburtstag des Fahrrades. Karl Drais unternahm am 12. Juni 1817 in Mannheim die erste Fahrt mit seiner „Laufmaschine“. Damit begann die Erfolgsgeschichte eines Fortbewegungsmittels, die bis heute anhält. Das Fahrrad ist als modernes, vielseitiges und umweltfreundliches Verkehrsmittel beliebter denn je. Das soll auch bei vielen Veranstaltungen im Land zum Ausdruck kommen. Zum Beispiel am 6. April in Bad Urach. Da wird die Radhelmkampagne „Schütze Dein bestes“ präsentiert. Einen Tag später wird in Kirchheim unter Teck der Auftakt der Rad-Kultur begangen. Am 2. Juli feiert Aalen sein erstes „Raad-Event“. Das Filderstadt-Museum in Bonlanden zeigt vom 7. Juli bis 13. November die Filderstädter Radgeschichte.

Mit Oldtimern und Dampfmaschinen

Ein lebendiges Museum und Technik zum Anfassen: Das Oldtimer- und Dampfmaschinenfest des Luftsportvereins Münsingen am 1. Mai ist Jahr für Jahr eine Attraktion und zieht über 10 000 Besucher an. Schauplatz für Aussteller der über 30 Jahre alten, funktionstüchtigen Fahr- und Flugzeuge und deren Publikum ist ab 9 Uhr das Fluggelände Dottingen (Eisberg).

Neues aus der Alb-Wirtschaft

Frühling bei Fetzer-Floristik

Jetzt im Frühling erlebt man das Erwachen der Natur, den Duft auf der winterfeuchten Erde und die ersten Frühlingsblumen. Im Blumengeschäft von Jutta Fetzer in Hohenstein zieht ebenfalls der Frühling ein. Vieles was die Seele sich jetzt wünscht. Vom Blütenzauber auf den Festtafeln über traumhaften Hochzeitsschmuck bis hin zu trendigen Pflanzen für den Wohnraum und Arbeitsplatz. Außerdem plant Jutta Fetzer Bürraum Begrünung und kreiert grüne Wandgestaltungen und Wandbilder aus Materialien, die in der Floristik verwendet werden. Beim Albtage am 28. Mai in Hohenstein-Ödenwaldstetten zeigt Jutta Fetzer einige ihrer Arbeiten in der Kunstscheune.

Märklin baut Erlebniswelt

Der Göppinger Modelleisenbahnbauer Märklin hat mit dem Bau seiner neuen Erlebniswelt begonnen. Das neue Museum am Stammsitz des Unternehmens soll eine imposante Modelleisenbahnanlage mit allen neuesten technischen Präsentationsmitteln erhalten. Rund 11,3 Millionen Euro will sich das Traditionsunternehmen das „Märklineum“ kosten lassen. Im Blickpunkt steht die legendäre Turmzimmer-Sammlung des Unternehmens. In dem Raum waren sorgsam Musterteile eingelagert und aufbewahrt worden. 2019 soll die neue Attraktion für Modelleisenbahnfreunde dann eröffnet werden.

Impressum

albeins – das Magazin für ein genussvolles Leben

Herausgeber: Maitis-Media Verlagsgesellschaft mbH,
Kuhnbergstraße 16, 73037 Göppingen,
Telefon: 07161/651557-0, Fax: 07161/651557-9
E-Mail: info@maitis-media.de, Web: www.maitis-media.de,

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

Mehr zu albeins: www.albeins.de

Holen Sie
sich die Albe
ins Haus...



Albeins-Abonnement

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

Rechnungsanschrift

Name, Vorname

Straße, PLZ und Ort

Landkreis

Telefon, E-Mail

Lieferanschrift (wenn nicht mit Rechnungsanschrift identisch)

Name, Vorname

Straße, PLZ und Ort

Landkreis

Telefon, E-Mail

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

Ort/Datum

Unterschrift

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



Erleben und Entdecken



Erlebenswert und liebenswert

Beuren liegt mitten drin: eingerahmt von den Burgen Teck und Hohenneuffen, im Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Erleben Sie unverfälschte Natur, genießen Sie zahlreiche Übernachtungsmöglichkeiten nahe der Wanderrouten. Erkunden Sie das Leben aus vergangenen Zeiten im Freilichtmuseum. Im historischen Ortskern entdecken Sie so manche kleine Besonderheit, kehren ein oder entspannen in der Panorama Therme Beuren.

Herzlich willkommen auf der Sonnenseite des Albtraufs, herzlich willkommen in Beuren.



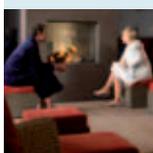
Beuren

... die Sonnenseite des Albtraufs

Kurverwaltung, Am Thermalbad 5, 72660 Beuren, Tel. 07025/91040-0 www.beuren.de



Entspannen und Erholen



Gesund baden und saunieren

Die Panorama Therme Beuren ist ein starkes Stück Gesundheit. Genießen Sie die einzigartige Wohlfühl-Atmosphäre der faszinierenden Panorama-Badlandschaft. Entspannen Sie in der großzügigen 5-Sterne-Saunaanlage. Tanken Sie neue Kraft und Gesundheit im Therapiebereich und mit den zwei Thermalquellen.

Freuen Sie sich auf ein ganztägiges Gesundheitserlebnis in der Panorama Therme Beuren.



Panorama Therme

Beuren ... die Kraft der Quellen

Am Thermalbad 5, 72660 Beuren, Tel. 07025/91050-0 www.panorama-therme.de