

Nummer 3 · Winter/2017



alb eins

Das Magazin für ein genussvolles Leben

Bäckerstreit im Kino:
Do goht dr Doig

Die Alb ist
total vernudelt

Bauen & Wohnen:
Im Winter planen





Das Bettenfachgeschäft mit Deutschlands
größter Auswahl an ökologischen
Matratzen und Bettdecken

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

- ✿ Naturmatratzen & Lattenroste
- ✿ Naturbettdecken
- ✿ Massivholz-Schlafzimmer
- ✿ Massivholz-Kinderzimmer

📍 Mögglinger Straße 71, 73540 Heubach

🕒 Do & Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr



Durchdachte ökologische Produkte aus eigener Entwicklung



Konsequente und unabhängige Schadstoffprüfung



Individuelle Schlafberatung durch qualifizierte Bettenfachberater



Über 30 Jahre Erfahrung

Liebe Freunde der Schwäbischen Alb,

der Tourismus auf der Schwäbischen Alb nimmt weiter an Fahrt auf. Das wurde bei den Zahlen deutlich, die bei der Mitgliederversammlung des Verbandes Schwäbische Alb Tourismus in Neuhausen ob Eck (Kreis Tuttlingen) vorgelegt wurden. Vorsitzender Mike Münzing (Münsingen) sieht auch in den Investitionen von Kommunen und Landkreisen in die touristische Infrastruktur einen Beleg dafür, dass sich die Bedeutung dieses Wirtschaftsfaktor für die Alb im Bewusstsein der Verantwortlichen niederschlägt. „Das macht mich stolz und das zahlt sich aus, denn wir werden national und international als aufgehender Stern wahrgenommen“, so Münzing. Wie hell dieser Stern leuchtet, wird man dann auf der Tourismusmesse CMT in Stuttgart sehen, auf der sich die Schwäbische Alb vermutlich wieder allumfassend präsentieren wird. Einmal mehr wird im Januar dann wieder die Frage diskutiert, ob das Messekonzept der Alb das Richtige ist oder den Besucher nicht eher überfordert.

Sterne stehen aber nicht nur touristisch über der Alb, sondern auch kulinarisch. Im jüngst veröffentlichten Michelin-Führer 2018 sind erfreulicherweise auch wieder Lokale dabei, deren Köche die Restaurant-Tester überzeugt haben. Damit tragen die Gastronomen aus der Region mit dazu bei, dass Baden-Württemberg seinen Spitzenplatz mit den meisten Sternelokalen in Deutschland behauptet.

Die gute Küche unterstreicht den Stellenwert der Kulinarik in der Region. 2018 soll das Thema nach stärker in den Fokus gerückt werden. Das Ministerium Ländlicher Raum will mit seiner Kampagne „Von daheim“ deutlich und erlebbar machen, dass hinter jedem Lebensmittel eine Familie steckt und jedes Produkt seine Geschichte hat. Die Verbraucher sollen beim Einkauf gezielt zu Produkten aus dem Ländle greifen, weil sie damit mehr kaufen als einen Apfel oder ein Stück Fleisch.

Für uns von Albeins ist die Initiative des Ministeriums auch eine Bestätigung für unser inhaltliches Konzept. Denn wir stellen ja in jedem Heft Produkte aus der Region vor und die Familien, die sie herstellen. Das soll in dieser Ausgabe nicht anders sein. Die Schwäbische Alb gilt als „vernudelt“. Namhafte Teigwaren-Hersteller haben hier ihren Sitz. Wir haben einige von ihnen besucht. Ergänzend hierzu verraten Köche aus der Region ihre Lieblings-Nudelgerichte - als Anregung zum Nachkochen.

Herzlichst, Ihr
Rüdiger Gramsch
Chefredakteur „Albeins“

Zum Titelbild:

Winfried Wagner, Schauspieler und Schriftsteller aus Dettingen/Erms, spielt in dem Kinofilm „Do goht dr Doig“ den Bäckermeister Walter Laible. Foto: Pascal Rémon/Schwabenlandfilm
Mehr zum Film auf Seite 15.

Inhalt

- 04 Total vernudelt
- 07 Direkt vom Jäger

Themenschwerpunkt Bauen & Wohnen

- 08 Hausbau für viele ein Lebenstraum
- 10 Familie im Blick
- 11 Fensteraustausch schell und sauber
- 12 Jedes Haus ein Unikat

- 14 Ganz schön kuschelig
- 15 Bäckerstreit im Kino
- 16 Das Geheimnis der inneren Wärme
- 17 Bärige Weihnachten
- 17 Albeins-Gewinnspiel
- 18 Spiel und Spaß für die ganze Familie

Impressum

albeins – das Magazin für ein genussvolles Leben

Herausgeber: Maitis-Media Verlagsgesellschaft mbH,
Kuhnbergstr. 16, 73037 Göppingen, Telefon: 07161/651557-0
Web: www.maitis-media.de,

Geschäftsführung: Thomas Kießling
Redaktion: Rüdiger Gramsch (v. i. S. d. P.), Kuhnbergstr. 16, 73037 Göppingen,
Andrea Maier, Kirsten Oechsner, Oskana Neumann (Online)
Anzeigen: Helmut Gärtner, Andreas Marcus, Iris Prokein
Grafik und Layout: Christine Dangel
Druck: Flyeralarm GmbH, Alfred-Nobel-Straße 18, 97080 Würzburg
Mehr zu albeins: www.albeins.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

TOTAL VERNUDELT



Markus Tress: „Hart umkämpfter Markt“.



„In der Region für die Region“, ist die Devise im Familienbetrieb Schaut.



Irmgard Freidler führt mit ihren Söhnen Oliver und André das Unternehmen Alb-Gold.

Rezept

Garnelentortellini mit Kürbis und Spinat

374 Gramm Semola Grieß, 7 Eigelb, 12 Gramm Salz zu einem festen Nudelteig verarbeiten, etwa eine Stunde kühl stellen. Teig dünn ausrollen, Kreise ausstechen. Die Teigplatten mit Eigelb bestreichen und mit der Füllung belegen. Zuerst einen Halbkreis formen, wobei die Nahtstellen fest angedrückt werden müssen. Dann die äußeren Enden miteinander verbinden und so einen Tortellini formen.

Für die Füllung 12 Riesengarnelen würfeln und mit 150 Gramm blanchiertem und gut ausgedrücktem Spinat vermengen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen sowie je nach Belieben roten oder gelben Thai-Curry und mit 30 Gramm zerlassener Butter zu einer glatten Masse vermengen.

Für die Kürbis-Sauce je eine halbe Zwiebel und eine Knoblauchzehe fein schneiden und in Butter dünsten. Roter oder gelber Thai-Curry und 150 Gramm gewürfelte Hokaido-Kürbis dazugeben und mit 1/8 Liter Weißwein ablöschen. Mit je 1/4 Liter Geflügelbrühe und Sahne auffüllen, um die Hälfte einkochen lassen. Danach die Sauce mit einem Stabmixer aufmontieren und abpassieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.



Michael Bischoff

„Altbewährtes neu interpretiert“ heißt das Motto im Restaurant „Wilder Mann“ in Bad Urach, das Inhaber Michael Bischoff konsequent umsetzt. Seine Kochlehre im Hotel Bareiss in Baiersbronn hatte er als bester Nachwuchskoch Deutschlands abgeschlossen, dann bewährte sich der gebürtige Uracher in der Sterneküche des Landhauses Scherrer in Hamburg. Mit seiner Ehefrau Anja kehrte er in seine Geburtsstadt zurück. Für die Küche im „Wilden Mann“ wurde Bischoff neben dem „Feinschmecker“ auch mehrere Mal mit dem „bib-Gourmand“ ausgezeichnet. Im Bistro Kesselhaus gibt es kleine, aber feine, bodenständige Gerichte.

Der Schwabe ist ein ausgesprochener Teigwaren-Fan. Im Jahresverbrauch steht er den Pasta-Fans aus Italien kaum nach: Dort werden durchschnittlich etwa 30 Kilo pro Person gegessen, im Ländle sind's 25. Kein Wunder, dass auch die Nudelhersteller vorwiegend im Südwesten von Deutschland angesiedelt sind.

Von Kirsten Oechsner

Die Teigwaren von der Alb stehen den Italienschen in nichts nach. Dieser Überzeugung ist jedenfalls Markus Tress: „Klar können wir qualitativ gegen sie bestehen.“ Er ist Geschäftsführer von Tress-Nudeln, 1969 von Vater Franz Tress gegründet. 90 Mitarbeiter produzieren in Münsingen (Kreis Reutlingen) jährlich 11 000 Tonnen Teigwaren. Hauptabsatzgebiet ist Baden-Württemberg, gekauft werden die Teigwaren in ganz Deutschland. Ein hart umkämpfter Markt, zumal Spätzle und Nudeln nicht neu erfunden werden können. Aber es gibt Möglichkeiten, innovative Wege einzuschlagen: „Man muss sich nach den Ernährungstrends auch außerhalb der Nudelsparte und in anderen Kulturen umschauen“, erklärt Markus Tress. So werden Haushalte kleiner – der Entwicklung wird



Tress mit „Original Hausmacher“-Nudeln in der 250-Gramm-Packung gerecht. One-Pot-Gerichte boomen derzeit regelrecht, bei Tress gibt's seit neustem das schwäbische Leibgericht Linsen und Spätzle in einer Packung.

Großes Thema ist die gesunde Ernährung: Um Nudelprodukte aus Dinkel kommt in diesem Zusammenhang kaum noch ein Hersteller herum. Ein regelrechten Hype existiert laut Matthias Klumpp, Marketing-Chef von Alb-Gold in Trochtelfingen (Kreis Reutlingen) derzeit bei Produkten aus alternativen Rohstoffen: „Es geht um proteinreiche und möglichst weizenarme beziehungsweise kohlenhydratreduzierte Kost“. Die entsprechenden Neuheiten hat das von Irmgard Freidler gemeinsam mit den Söhnen Oliver und André geführte Familienunternehmen aus Trochtelfingen auf der Anuga, der weltgrößten Food Messe vorgestellt. „Asia-Küche mit heimatlicher Note“ heißt das Motto bei den Bio-Mie-Noodles, die aus Dinkel und Buchweizen bestehen – sie lassen sich schnell und einfach zubereiten und sind sehr vielseitig verwendbar. In der Unternehmensgruppe sind rund 400 Mitarbeiter beschäftigt und es wird ein Jahresumsatz von rund 90 Millionen Euro erwirtschaftet.



Kässpätzle

Rezept Grundteig Spätzle (für vier Personen):

500 Gramm Mehl, 5 Eier, Salz, je nach Bedarf 150 bis 250 Milliliter Wasser – Jochen Demel verwendet keines.

Je 0,1 Liter Milch und Sahne in Pfanne aufkochen, mit Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen, fertige Spätzle und etwas später 200 Gramm geriebenen Bauernkäse vom Biolandbetrieb Rauscher dazugeben, alles mischen und mit gebräunten Pfannenzwiebeln anrichten.



Jochen Demel

Jochen Demel ist in Mittelfranken aufgewachsen, seine Kochlehre absolvierte er im Ländle. Für den „Neigschmeckten“ ist seither eines selbstverständlich: Die Spätzle werden von ihm grundsätzlich handgeschabt. 1997 ist er gemeinsam mit Ehefrau Anita als Pächter des Gasthauses „Hirsch“ in Bad Urach in die Selbstständigkeit gestartet, seit 2014 führen die beiden als Inhaber das Gasthaus „Traube“ mitten in der Innenstadt. Die Speisekarte ist regional geprägt, verwendet werden regionale Zutaten aus kontrollierter Erzeugung und Fleischprodukte aus artgerechter Tierhaltung. Das Gasthaus „Traube“ gehört zu den „Schmeck-den-Süden“-Gastronomen.

Die Nudelmacher-Familie Schaut aus Andelfingen (Kreis Biberach) verkauft die eigenen hochwertige Teigwaren vor allem im eigenen Ladengeschäft, ausgewählten Hofläden und Feinkostgeschäften - vorwiegend im süddeutschen Raum, aber inzwi-



Anzeigenschluss für die Sommerausgabe ist am 1. März 2018

Wir beraten Sie gerne: 07161/651557-3

Zugelassener EHZerlege- und Wilderarbeitungsbetrieb

„Direkt vom Jäger“

Wildspezialitäten Göbel





Karl Göbel
Lorcher Straße 122
73035 Göppingen
info@direkt-vom-jaeger.de
www.direkt-vom-jaeger.de

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

Gesund & lecker und garantiert regional
Die Alternative zu den Festtagen



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



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

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



Kürbisravioli

Rezept Nudelteig:

1 Ei, 100 Gramm Mehl, Salz, Olivenöl – je nach Bedarf die Menge angleichen. Die

Zutaten gut kneten und mindestens drei Stunden in Folie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

Masse für die Füllung:

2,5 Kilo Hokaido-Kürbis würfeln, 2 Zimtstangen, 2 Nelken, 1/4 Liter Gemüsebrühe, 4 italienische Senffrüchte (Mostarda), zwei Esslöffel Sennfrüchte-Sirup, 3 Esslöffel Amarettibrösel, 4 Esslöffel Biscottibrösel, 40 Gramm geriebener Parmesan. Die Masse im Topf aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen.

Den Teig ausrollen – mit der Nagelmaschine oder dem Wellholz. Für die Herstellung der Ravioli, kleinen Maultaschen oder anderen gefüllten Nudeln gibt es viele Möglichkeiten. Die fertigen Nudeln etwa drei Minuten in kochendem Salzwasser garen. In diesem Rezept werden sie mit kurz in Olivenöl geschwenkten Pfifferlingen und Saitlingen serviert.



Stephan Schlecht

Das Gasthaus „Rössle“ in Dettingen/ Erms (Kreis Reutlingen) ist seit seiner Gründung vor 153 Jahren in Familienbesitz. Als Küchenmeister wirkt dort Stephan Schlecht, der auch Metzgermeister ist. In dem Traditions-Gasthaus seiner Familie verarbeitet der 54-Jährige ausschließlich Fleisch aus

der angegliederten Feinkost-Metzgerei. Acht Mitarbeiter sind in der Küche für den kulinarischen Genuss der Gäste verantwortlich. Basis ist die schwäbische Küche, entsprechend finden sich deren Klassiker wie Linsen und Spätzle oder Saure Kutteln auf der Speisekarte. Es wird laut Stephan Schlecht aber auch altbewährtes mit Neuem verbunden, werden regionale Produkte in eine leichte und gesunde Küche eingebunden.

schen auch in Hessen. Die Produkte aus der eigenen Landwirtschaft werden so eng wie möglich mit der Nudelmanufaktur verzahnt, das Leitbild „Zeit für das B'sondere“ zieht sich vom Anbau der Rohstoffe bis zur handwerklichen Nudelherstellung hin. So werden die Eier aus dem Kloster Obermarchtal mit der Hand aufgeschlagen, die Spaghetti luftgetrocknet und die Produkte ebenfalls in Handarbeit verpackt. „In der Region für die Region“, beschreibt Sabine Schaut die Philosophie des Familienunternehmens. Spitzenqualität und Regionalität, ein direkter Bezug zu den Produzenten der erlesenen Rohstoffe und Nachhaltigkeit sind Werte, die den Nudelherstellern aus der Region wichtig sind. Kein Wunder, gilt die Schwäbische Alb doch als Heimat des deutschen Nudelhandwerks.

Information

Die Nudelhersteller bieten eine breite Palette an Teigwaren und dazu passenden Produkten an. Gläserne Produktion, Kundencenter, Werksführungen, Einkaufsmöglichkeiten oder Kochkurse sind nur wenige der vielen weiteren Angebote. Informationen gibt es unter www.tress.de, www.alb-gold.de und www.schauts.de.

• Familienbrauerei seit 1728 •



WINTERBIER

Die bernsteinfarbene Bierspezialität

www.gruibinger.de

DIREKT VOM JÄGER

„Mehr Bio geht nicht“, sagt Karl Göbel 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.

Von Andrea Maier

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. „Was ich gejagt habe, war nicht nur bei mir zu Hause willkommen“, auch Nachbarn und Freunde waren begeisterte Abnehmer von frisch erlegtem Reh und Wildschwein. Der Sohn aus einer Gastwirtsfamilie traute sich und startete die professionelle Vermarktung von Wildbret aus heimischen Wäldern. „Damals galt ich als Exot“, erinnert er sich lachend.

Die rasch wachsende Zahl seiner Kunden bestärkten seinen Unternehmmergeist, Küchenchefs namhafter Restaurants und immer mehr Privatleute wünschten das frische Fleisch aus den Wäldern der Region. Jedes Stück Wild

wurde - und wird - von einem Amtstierarzt untersucht. Nach der Freigabe wird das geschossene Tier fachmännisch zerlegt und in Göbels Wurstküche in Wäschenbeuren (Kreis Göppingen) 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. Der Betrieb „Göbel Gourmet Wildspezialitäten“ ist zertifiziert.

„Selbstverständlich“ sei der jeweils lückenlose Herkunftsnachweis, der genau nachvollziehen lässt, wer wann wo welches Tier erlegt hat, sowie die exakt dokumentierte Qualitätssicherung der Verarbeitung, denn „Wildfleisch ist Vertrauenssache.“ Darüber hinaus garantiert Karl Göbel, dass er ausschließlich wild lebende Tiere aus regionalen Revieren verarbeitet und keinesfalls Gatterwild, also in Gefangenschaft lebende Rehe oder Hirsche, anbietet.

Jagdgebiete sind, neben dem Kreis Göppingen, die Schwäbische Alb, insbesondere das Biosphä-



Karl Göbel muss den Automaten in Bartenbach mit den Wildspezialitäten oft nachfüllen.

Foto: Andrea Maier

rengebiet rund um Münsingen, aber auch der Alb-Donau- und der Ostalbkreis. Rot- und Damwild gibt es hier hier nicht, dieses Fleisch bekommt Göbel von Vertragspartnern in der Pfalz. Zwar locken klassische Wildgerichte vor allem im Herbst und Winter in Restaurants und an den heimischen Esstisch, doch 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.

Information

Karl Göbel
Gourmet Wildspezialitäten
Lorcher Str. 122
73035 Göppingen
Telefon 0716119519655
www.direkt-vom-jaeger.de

7

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



HAUSBAU FÜR VIELE EIN LEBENSTRAUM



Das helle Holz und die großzügigen Glasflächen auf der Gartenseite sind bei diesem Wohnhaus in Wurmlingen (Kreis Tuttlingen) von wohltuender Klarheit, Ruhe und durchgängiger Materialität. Architekt war Fernando Vaccaro (Karlsruhe).

Foto: René Lamb

Im Unterschied zum Kauf eines Autos ist der Bau eines Hauses eine Investition in die Zukunft. Nach der grundsätzlichen Entscheidung für ein Eigenheim kommt die Frage nach dem passenden Baupartner.

Mit der Beauftragung eines freien Architekten steht dem Bauherrn von Anfang an ein unabhängiger Berater zur Seite, der seine Interessen gegenüber Behörden und Firmen vertritt. Seine Vergütung ist durch die Honorarordnung für Architekten- und Ingenieurleistungen (HOAI) gesetzlich geregelt. Bei der Entwurfsplanung geht es zunächst darum, die Grundlagen zu definieren: Bauherr und Planer überlegen sich gemeinsam, wie viel Fläche benötigt wird, wie die Räume zusammenhängen sollen

und ob es besondere Wünsche zu berücksichtigen gilt. Der Architekt weiß, was mit den geltenden Vorschriften und anerkannter Regeln der Technik vereinbar ist.

Darüber hinaus erkennt er die Möglichkeiten und Grenzen eines Baugrundstücks. Er kann behördliche Vorgaben wie den Bebauungsplan einordnen und individuelle, funktional und gestalterisch überzeugende Antworten auf vermeintliche Zwänge finden: Ein unattraktiv wirkendes Grundstück zu einem guten Preis kann bei einem geschickten Konzept ungeahnte Perspektiven eröffnen. Die Einflussmöglichkeiten sind zu Beginn der Planung am größten. So haben grundsätzliche Festlegungen wie die Lage der Räume oder die Fassadengestaltung weitreichende Auswirkungen auf die spätere Nutzung. Architekten können aufgrund ihrer Ausbildung und Erfahrung Varianten oder denkbare Alternativen aufzeigen.

Wichtiger Bestandteil der Planung ist die Abschätzung der Baukosten. Diese Kostenangaben werden entsprechend der fortschreitenden Planung laufend konkretisiert. Bei der Abnahme kann der Architekt beurteilen, ob bei Beanstandungen mit Folgeschäden zu rechnen ist, und weiß, welche Toleranzen akzeptabel sind. Oberstes Ziel ist für ihn ein Gebäude, das den Bedürfnissen des Auftraggebers entspricht – ein Traumhaus auf Dauer.

8

Infrarot Wärmekabinen



... wir beraten Sie gerne!



Die beste Idee für Ihr Wohlbefinden: Wärmekabinen mit der einzigartigen TRIO-Sol Kombination von TPI.

Gerne beraten wir Sie persönlich in unser Ausstellung in Albershausen bezüglich Hölzer, Licht, Aroma, Klang.

Höfle Schreinerei und Saunabau • Uhinger Str. 51/1
73095 Albershausen • 07161.31388 • www.hoefle.de

Information

Geeignete Planer finden sich unter www.akbw.de/planer-finden.htm. Eine Broschüre für Bauherren kann kostenlos angefordert werden bei der Architektenkammer Baden-Württemberg, Danneckerstraße 54, 70182 Stuttgart, Telefon 0711/2196-116, architektur@akbw.de.

MIT GERINGEM AUFWAND HEIZKOSTEN SPAREN

Die meisten Eigentümer sind immer aufs Neue verwundert, wenn ihnen Frank Grupp, Inhaber der gleichnamigen Firma aus Donzdorf, von seinen langjährigen Erfahrungen mit Heizungswasser erzählt.

Was wissen Sie über Ihr Wasser in der Heizungsanlage? Es ist schwarz, riecht übel und wenn es ausläuft, bekommen Sie die Flecken weder aus dem Teppich, noch aus dem Parkett. Und diesem Medium trauen Sie Ihr Geld an? Das Heizungswasser muss die gekaufte Energie vom Wärmeerzeuger zum Heizkörper transportieren. Haben Sie sich schon mal Gedanken über die Effizienz des Trägermittels gemacht? Diese schwarze Brühe, meist über 20 Jahre alt, ist aggressiv, voller Korrosionsbestandteile, blockiert die Pumpenmotoren und verstopft die Heizkörperventile.

Mit geringem Aufwand tauscht die Firma Frank Grupp die Brühe gegen ein Heizungswasser, das den VDI Richtlinien entspricht und den Wirkungsgrad Ihrer Anlage erhöht. Damit die Raumtemperatur richtig regelbar ist, muss der Volumenstrom in den Heizkörpern stimmen. Dazu sind der hydraulische Abgleich und neue Thermostatventile unabdingbar. Beim hydraulischen Abgleich verteilen Hocheffizienzpumpen nach einer vorgegebenen Regelung gleichmäßig die Wärme im ganzen Haus. Nur so ist die Raumtemperatur tatsächlich regelbar. Für Fußbodenheizungen bieten sich Steuerungen der einzelnen Heizkreise mit Funkthermostaten an. Je nach Alter der Fußbodenheizung ist es sinnvoll,

eine Spülung der Rohre vorzunehmen. Dadurch wird der Wirkungsgrad wieder erhöht.


Je nach Alter der Heizkörper kann auch der Austausch der Heizkörper sinnvoll sein. Hierbei sind Hygieneheizkörper aus Aluminium erste Wahl. Diese lassen sich auch sehr gut mit Fußbodenheizungen kombinieren, da sie auch mit Niedertemperatur

angesteuert werden können. Die erzielten Energieeinsparungen amortisieren die Investition in der Regel sehr schnell. Zweistellige Einsparungen sind durchaus möglich.

Lassen Sie sich von dem Experten Frank Grupp beraten. Vereinbaren Sie einen Termin unter Telefon 07162/929790 oder www.frank-grupp.de.



Die Firma Frank Grupp hat schon viele Jahre Erfahrung mit Pelletheizungen. Über 100 solcher Anlagen wurden von ihr seit 2002 geplant und gebaut. Die Vorzüge liegen für Firmenchef Frank Grupp auf der Hand: Pellets sind umweltfreundlich, der Preis für Pellets obliegt nicht politischen Einflüssen und der Stadt fördert den Einbau von Pelletheizungen, die kinderleicht zu bedienen sind. Firmenfoto



Heizung · Service · Bäder

Tel. 07162 / 92 97 90 · Hermann-Schwarz-Str. 2 · 73072 Donzdorf

Qualität ist kein Zufall!

www.frank-grupp.de



FAMILIEN IM BLICK

Wohnen auf der Schwäbischen Alb oder vom Wohnzimmer aus den Blick auf den Albtrauf genießen? In den Städten und Gemeinden der Region entstehen von privaten wie von kommunalen Bauträgern attraktive Wohnprojekte, wie die hier aufgeführten Beispiele zeigen.

Zentral im Herzen von Pfullingen (Kreis Reutlingen) und zugleich ruhig gelegen entsteht ein neues Wohngebiet: das Pfullinger Kaiserviertel. Ein besonderes Stadtquartier, in dem viel mehr als nur eine moderne Wohnanlage verwirklicht wird: hier entsteht ein Zuhause.

Der zweite Bauabschnitt umfasst vier Wohn- und Geschäftshäuser mit 41 großzügigen und offen geschnittenen Zwei- bis Vier-Zimmer Wohnungen und zwei Gewerbeeinheiten, die zum Ende des ersten Quartals 2018 fertiggestellt werden sollen. Die vier Wohn- und Geschäftshäuser sind über eine gemeinsame Tiefgarage miteinander verbunden. Mit dem Aufzug geht es von der Tiefgarage bis vor die Wohnungstüre. Die umweltfreundliche Solarthermieanlage trägt gemeinsam mit der Fußbodenheizung dazu bei, den modernsten Anforderungen gerecht zu werden. Die Außenanlage verfügt

über einen kleinen Spielplatz und großzügig angelegte Grünflächen.

Im Neubaugebiet Hilb in Stetten (Zollern-Alb-Kreis) sollen insgesamt 115 Wohneinheiten und 55 Stellplätze entstehen. Die Bebauung wird in drei Abschnitte aufgeteilt. Abschnitt I enthält 41 Wohneinheiten und 22 Stellplätze, Abschnitt zwei umfasst 50 Wohneinheiten und 22 Stellplätze, Abschnitt drei enthält 24 Wohneinheiten und acht Stellplätze.

Im Göppinger Stadtviertel Bodenfeld (Kreis Göppingen) erstellt die städtische Wohnbaugesellschaft (WGG) derzeit 59 moderne Wohnungen in unterschiedlichen Größen und Grundrisslösungen in einem familienfreundlichen Wohnumfeld. Ein Drittel der Wohnungen verfügt über vier oder fünf Zimmer. Aber auch an die Großeltern ist mit großzügigen Zwei- bis Drei-Zimmer-Wohnungen gedacht.

Mitten in Göppingen entstehen, verteilt auf zwei Baukörper, auf dem Dach eines neuen Lebensmittelmarktes insgesamt 37 moderne, Stadtwohnungen in unterschiedlichen Größen. Die Fertigstellung ist für Juni 2018 geplant.



Lage

Durch die Nähe Westerheims zur A8 erreichen sie in kurzer Zeit Stuttgart oder Ulm. Der zukünftige Bahnanschluss in Merklingen ist mit öffentlichen Verkehrsmittel zu erreichen.

Der Neubau befindet sich nur wenige Meter vom Ortskern entfernt. Sie erreichen alle wichtigen Einrichtungen in Laufweite. Ob Lebensmittelläden, Ärzte, Apotheke, Banken, Gastronomie, Schule und Kindergärten

Wohnen,
wo andere Urlaub machen

Ihr neues Zuhause im Luftkurort Westerheim

Wohnungen von 52 m² - 135 m²

Ausstattungsmerkmale

- Massive, wertbeständige Bauweise
- Energieeffizienzhaus - KfW 55
- Barrierefreie Zugänge ins Gebäude
- Großzügiger Aufzug in alle Geschosse
- Fußbodenheizung mit Luft-Wärmepumpe
- Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung
- Separate Warmwasserbereitung in jeder Wohnung, somit keine Legionellengefahr
- exklusive Dachterrassen
- Abstellraum in Wohnung und Keller
- Wäsche- und Trockenraum
- Raum für Fahrräder und Kinderwagen

Interesse?

Sie erreichen uns unter 07333 950591 oder info@immo-service-woelfle.de
Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Infomaterial zu.





Fenstertausch schnell und sauber

Mit 15 Jahren sind viele Fenster heute bereits veraltet. Der Grund: In den letzten Jahren hat die Produktion von hochwertigen Kunststoffprofilen große Fortschritte gemacht, Wärme- und Schallschutz haben sich sehr deutlich verbessert. Trotzdem schieben viele Eigenheimbesitzer den Austausch ihrer in die Jahre gekommenen Fenster auf, da sie sich vor einer wochenlangen Baustelle in den eigenen vier Wänden, vor beschädigten Fensterbänken und vor Schmutz fürchten. Allerdings ist diese Angst unbegründet: Fachleute tauschen Fenster heute schnell, routiniert und sauber aus, ohne dass anschließend neu tapeziert werden muss. Die alten Profile werden millimetergenau aus den Laibungen herausgeschnitten, ebenso exakt werden die neuen Kunststoffprofile eingebaut und in der Wand verankert. Txn



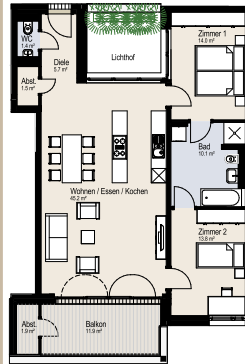
Der Tausch von Fenstern geht heute schnell und sauber. Foto: txn

Einen Platz für die Sauna gibt es immer

Für eine Sauna gibt es in der Wohnung oder im Haus immer einen Platz, auch wenn das auf den ersten Blick nicht ausschauen mag. Die meisten Hersteller haben sich mit dem Problem der häuslichen Enge auseinandergesetzt und sorgen mit pfiffigen Ideen und ansprechenden Designs dafür, dass sich die Sauna ins Wohnambiente einfügt. Wer eine Sauna nach Maß anfertigen lässt, hat noch größere Chancen, sie in seinen Wohnbereich zu integrieren - zum Beispiel unter der Dachschräge. Eine Heimsauna benötigt Anschlüsse für Wasser und Strom. Zudem muss die Sauna auf einem glatten, geraden und wasserfesten, am besten gefliesten, Untergrund gestellt werden. Auch für die Belüftung sollte gesorgt sein. Für die Stromversorgung benötigt eine Sauna meist 400-Volt-Zuleitungen.

APOSTELHOF

LEBEN FÜR DIE MITTE



KfW-55 -
Dämmung mit
nichtbrennbarer
Mineralwolle

Unverb.-Illustr. | Infos zur-Eneff. mit den Unterlagen.

»Sicheres Wohnen über dem Edeka-Frischemarkt«

- » 37 barrierefreundliche Stadtwohnungen verteilt auf 2 Gebäude und ruhigem Innenhof mit Orangerie für Bewohner
- » 2-, 3- und 4-Zi.-Eigentumswohnungen
- » energetisches Versorgungskonzept, sep. TG-Geschoss für die Bewohner, 2,70 m Raumhöhe, komfortabler Aufzug, klare Trennung von Gewerbe und Wohnen auch hinsichtlich laufender Kosten, ...

» **Kaufpreisbeispiel:**
3-Zimmer-Stadtwohnung mit ca. 100 m² & interessantem Lichthof sowie Abstellraum in der Wohnung
Preis 341.000 € zzgl. TG-Platz



Wohnbau GmbH Göppingen
Das Kommunale Wohnungsunternehmen
Grabenstraße 42 | 73033 Göppingen

Infos und Besichtigung
unter www.wgg.de
oder (0 71 61) 60 08 30

Mehr über die Schwäbische Alb

www.albeins.de

Haustechnik

Sicherheit + Komfort + Energieeffizienz

Wir verbinden traditionelles Handwerk mit einem modernen kundenorientierten Dienstleistungsangebot. Auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt, bieten wir **individuelle Lösungen** in allen ET-Bereichen.

Haustechnik ...
im Strom der Zeit



Rundum spannend!



Inhaber Oliver Wolfrum e.K.

+ + Sicherheitstechnik + Haustechnik + Industrietechnik + +

Ortsstr. 46/1+ 73061 Ebersbach
Tel. (0 71 63) 5 32 39-79 +Fax -80

info@elektro-wolfrum.de
www.elektro-wolfrum.de



JEDES HAUS EIN UNIKAT

Das Bild von uniformen Fertighäusern ist längst überholt – modern und innovativ, geprägt von designorientierter Architektur und vor allem individuell präsentieren sich Fertighäuser. Bei Schwörer Haus in Hohenstein (Kreis Reutlingen), einem Pionier der Branche, gleicht jedenfalls kein Eigenheim dem anderen.

Von Kirsten Oechsner

Rund 1000 Fertighäuser verlassen im Jahr die Fertigungsstraße im Werk Oberstetten und werden von dem kleinen Hohensteiner Teilort vor allem an Standorte in Deutschland, Österreich und der Schweiz, aber auch in andere europäische Länder gefahren und vor Ort schlüsselfertig errichtet. Jeder Bauherr drückt seinem Haus seinen ganz eigenen Stempel auf, plant nach seinen Bedürfnissen und den Gegebenheiten vor Ort, setzt individuelle Akzente und stattet sein Eigenheim vor allem auch nach seinen finanziellen Möglichkeiten aus.

Dank einer eigenen Kellerfertigung und einer Designerschreinerei bilden alle Entwürfe vom Fundament bis zum Dach je nach Ausbauwunsch des Kunden eine maßgeschneiderte Einheit. Den Wünschen sind im Prinzip keine Grenzen gesetzt, in intensiven Beratungsgesprächen werden sie in eine Planung umgesetzt und dabei haben die auf ganz Deutschland verteilten 100 Bauberater vor allem eines im Blick: die Wohngesundheit. Und die steht auch bei den künftigen Bauherren von den energieeffizienten Ein-, Zwei-, und Dreifamilienhäusern in Holztafelbauweise ebenso wie bei den Käufern von den als „FlyingSpaces“ genannten Raummodule ganz oben auf der Wunschliste. Dazu gehören die ausreichende Versorgung mit Tageslicht, ein guter Schallschutz, geprüfte schadstoffarme Ausbaumaterialien und gute Raumluft.

Innovativ und recht neu auf dem Markt:

die „FlyingSpaces“, ein von Schwörer Haus entwickeltes Raummodul.

Werkfoto



Ein Anspruch, den Schwörer Haus seit jeher erfüllt: Das familiengeführte Unternehmen wurde 1950 gegründet, das erste Kundenhaus wurde 1964 gebaut. Bis heute wurden über 39 000 Häuser realisiert, Schwörer Haus nimmt damit eine führende Position in der Hausbaubranche ein.

Hergestellt werden die Schwörer-Häuser in den Werkshallen auf dem 50 Hektar großen Betriebsgelände in Oberstetten. Der natürliche Rohstoff Holz stammt aus regionaler, nachhaltiger Forstwirtschaft. Er wird im eigenen Sägewerk ohne chemischen Holzschutz zu hochwertigen, wohngesunden Bau- und Werkstoffen weiterverarbeitet. Zahlreiche Patente für Baulösungen und Baustoffe unterstreichen die Innovationskraft des Unternehmens.

Darüber hinaus beteiligt sich Schwörer Haus regelmäßig an Forschungsprojekten zum Thema zukunftsweisendes Wohnen mit der Überzeugung, dass die Ergebnisse letztlich der Gesellschaft als Ganzes zugutekommen, so das Unternehmen.

Wer neugierig darauf ist, wie aus Holzbrettern ein Fertighaus wird, kann sich in Oberstetten zu Werksführungen anmelden. Ein Service, den nicht nur interessierte Bauherren in Anspruch nehmen können, sondern auch Vereine, Schulklassen, Betriebe oder andere Gruppen.

Information

Schwörer Haus KG

Hans-Schwörer-Straße 8
72531 Hohenstein-Oberstetten
Telefon 07387/1160
www.schwoererhaus.de

SCHAFFEN SIE SICH IHR PERSÖNLICHES ZUHAUSE



Wie schön ist es doch nach getaner Arbeit die eigenen vier Wände zu betreten, einfach nach Hause zu kommen. Aus der Küche duftet es verführerisch und leise spielt die Musik im Hintergrund. Sie hören die Kinder in ihren Zimmern spielen und freuen sich nun auf den Abend im Kreise Ihrer Familie. Damit Ihr Wunsch nach dem Eigenheim Realität wird, helfen wir Ihnen von MOSER Haus.

Also, wie geht es nun los? Wie kommen Sie so schnell wie möglich raus aus der Miete in Ihr ganz persönliches Eigenheim? So, dass die Doppelbelastung Miete/Eigenheim nicht groß zu Buche schlägt. Worin liegen die Vorteile eines Holzfertighauses gegenüber einem Haus aus Stein oder Beton?

Dieser Frage liegt eine grundsätzliche Entscheidung zu Grunde: Wir wollen mit unserer Familie gesund leben.

Eins vorneweg: Im offenen und ehrlichen Dialog erfahren wir ganz viel von Ihren Wünschen und Vorstellungen. Im Gegenzug erfahren Sie alles über uns. Daher ist ein Gespräch von Angesicht zu Angesicht so wichtig. Uns ist klar, dass die Bauherrschaft vor allem eins braucht: Informationen, Informationen und nochmals Informationen.

Und genau diese Informationen bekommen Sie von uns.

Haben Sie einen schönen ersten Eindruck bekommen? Dann nehmen Sie doch einfach Kontakt mit uns auf und fordern Sie uns. Ihr Ansprechpartner bei allen Fragen rund ums Bauen ist Matthias Heilemann. Sie erreichen ihn telefonisch unter 07162/949 258-0 oder per Email unter heilemann@holzbau-moser.de

Die 10 Vorteile beim Hausbau in Holzrahmenbauweise:

- Gesundes Raumklima durch den Baustoff Holz
- Frei von Schadstoffen
- Kurze Bauzeit
- Raumgewinnung durch optimalen Wandaufbau
- Optimale Wärmedämmung
- Beste Energieeffizienz, minimaler Energiebedarf
- Als Bausatz oder Schlüsselfertig
- Einfacher Innenausbau, Holz ist einfach leichter zu bearbeiten
- Fassade individuell gestaltbar

Möglichkeiten umfangreicher Eigenleistungen.





GANZ SCHÖN KUSCHELIG

Immer mehr Menschen wünschen wieder mehr Naturfasern am eigenen Leib. Statt so genannter Funktionswäsche aus 100 Prozent Kunstfaser ist vor allem Wolle sehr gefragt. Schurwolle von Schafen macht dabei den größten Anteil aus. Doch nicht nur ältere Menschen wissen um die unvergleichlich kuschelige Wärme, die Wolle von Angora-Kaninchen bewirkt.

Von Andrea Maier

Schon in den 1920er Jahren züchtete Großvater Alfred Bauer Angora-Kaninchen und sammelte deren Wolle. Sein Sohn, Ulrich Bauer sen., begann mit dem Handel von Angoraprodukten, erweiterte die Annahme von Rohwolle von Hobbyzüchtern auf ganz Deutschland. Die Bauers heute halten es ebenso. „Wir verarbeiten ausschließlich Wolle aus Deutschland und kennen die meisten Züchter persönlich. So können wir davon ausgehen, dass die Kaninchen, die Wolle für unsere Produkte liefern, sorgfältig - und mit Liebe - gehalten werden.“

Ulrich Bauer hatte in jungen Jahren selbst einige der zierlichen Kaninchen, denen durch Zuchtauswahl ein langes dichtes Haarkleid wächst. Angorakaninchen haben ein besonders dichtes Fell und müssen deshalb unbedingt regelmäßig geschoren werden. „Mindestens fünf Mal im Jahr“, hat Ulrich Bauer seine Tiere vom sechs- bis 20 Zentimeter langen Wollkleid befreit. „Sonst fühlen sie sich nicht wohl.“ So hat es ihm sein Opa Alfred beigebracht und so hat es auch sein Vater, Ulrich sen., gehalten.

Rund 450 Gramm feinste Wolle lässt ein Kaninchen pro Schur auf dem Tisch. Das feine Haar der

Junge Kaninchen nach der ersten Schur.

Foto: Ulrich Bauer



Ulrich Bauer erläutert interessierten Kunden die Verarbeitung der Angora-Garne.

Foto: Andrea Maier

von sich aus sehr reinlichen Tiere braucht wegen seiner besonderen Struktur weder aufgebrochen noch gewaschen zu werden. In der Firma der Familie Bauer wird die kostbare Rohwolle sortiert, in große Säcke verpackt und zu Spinnereien nach Nordrhein-Westfalen und Italien versendet. Je nach Fadenstärke werden 20 000 bis 50 000 Meter Garn aus einem Kilogramm Kaninchenwolle gewonnen. Die fertigen Garnkonen kommen zurück nach Deizisau, wo Mitarbeiterinnen an den teils urtümlich anmutenden Strickmaschinen Rund- und Flachstoffe herstellen. Jetzt erst wird das Material gewaschen, um Reste von Spinnfett herauszulösen und den Einlauffaktor vorweg zu nehmen. „So bleiben unsere Produkte in ihrer Form stabil.“

Seit das Ehepaar Ines und Ulrich jr. Bauer zu Beginn der 1980er Jahre in die Geschäftsführung eingetreten sind, werden die Stoffe neben dem vorherrschenden Naturweiß und Beige in mehreren Farben produziert. Das schätzen insbesondere modebewusste, aber auch sportlich aktive Kunden.

Wer Angora-Produkte nur als Leib - oder Gelenkwärmer kennt, wird staunen, wie umfangreich das Sortiment der vergleichsweise kleinen Firma Angora-Moden ist. Pullover, Jacken, Mützen, Schals, Wohndecken und vieles mehr ergänzen die klassischen Wäscheprodukte. All das wird vor Ort, in Deizisau genäht. Die 25 Angestellten kommen aus der unmittelbaren Umgebung und arbeiten meist in flexibler Teilzeit. „Wir sind halt ein Familienbetrieb“, lacht Ulrich Bauer, dem es wichtig ist, dass die Kinder seiner Angestellten in Kindergarten oder Schule gut untergebracht sind, bevor die Frauen zur Arbeit kommen.

Information

Angora-Moden

Plochinger Straße 30/

Eingang Blumenstraße (Fabrikverkauf)

73779 Deizisau

Telefon 07153/23071

www.angora-moden.de



BÄCKERSTREIT IM KINO

Es ist soweit: Zum Jahresende läuft der Film „Do goht dr Doig“ in den Kinos an. Der Streifen, eine muntere Fortsetzung der erfolgreichen Fernsehserie „Laible und Frisch“ (Südwestfernsehen), rückt den Bäckerstreit im schwäbischen Schafferdingen wieder in den Blickpunkt. Kleinbäcker Walter Laible (Winfried Wagner) kehrt verfrüht von einem Klinikaufenthalt zurück in seinen Heimatort. Hier müssen seine Frau Marga und sein Sohn Florian dem Vater mitteilen, dass sie Bäckerei und Heim verkaufen mussten - und zwar ausgerechnet an Walters größten Konkurrenten, den Industriebäcker Manfred Frisch (Simon Licht).

Den Konkurrenten Laible ausgeschaltet, wähnt sich Manfred endgültig als Sieger in dem andauernden Bäckerstreit. Doch auf den Höhenflug folgt jäh der Absturz: Vater Heinrich Frisch teilt seinem ungeliebten Sohn mit, dass er die Frisch AG an Rasso von Ohndorf verkaufen wird. Manfred fällt aus allen Wolken. Hat Rasso die Chance ergriffen, um eine alte Rechnung mit Manfred zu begleichen?

Die Kinobesucher werden es erfahren. Das Drehbuch zum Film schrieb Sebastian Feld, für die Produktion zeichnet der Reutlinger Frieder Scheffele verantwortlich. An dem Film waren Schwabenlandfilm, Südwestdeutscher Rundfunk (SWR), Kinostar Filmverleih GmbH, sowie die Filmförderung Baden-Württemberg beteiligt – und viele Leible-und-Frisch-Fans, die mit ihrer Spende das Leinwandabenteuer möglich machten.

Den humorvollen Familienzwist zwischen dem norddeutschen Großbäcker Manfred Frisch und dem schwäbischen Kleibäcker Walter Laible verfolgten im SWR Fernsehen bis zu 900 000 Zuschauer je Folge.



„Do goht dr Doig“: Hauptdarsteller Winfried Wagner (links), Ulrike Barthruff (Mitte) und Simon Licht (Zweiter von rechts) mit Filmproduzent Frieder Scheffele (Zweiter von links) und Drehbuchautor Sebastian Feld (rechts).
Foto: Pascal Rémon/Schwabenlandfilm



HEIMAT ERLEBEN!

WWW.STAUFRS-EDEKA.DE



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

einfach
sympathisch!



STAUFERS



DAS GEHEIMNIS DER INNEREN WÄRME

Die Tage sind kurz, die Stunden der Dunkelheit lang, es ist kalt - Iris Dürr freut sich auf diese Zeit im Jahr. Wenn es draußen so richtig brrrr... ist, geht sie eine Etage tiefer, in ihre Kerzenwerkstatt und erschafft, wonach sich die meisten Menschen jetzt besonders sehnen: Licht und Wärme. Iris Dürr hat ein uraltes Handwerk zu ihrem Hobby gemacht: sie zieht Kerzen - aus reinem Bienenwachs.

Von Andrea Maier

Zuerst haben es ihre Kinder während der Adventszeit in der Kirchengemeinde gemacht, sie hat zugeschaut und es selbst ausprobiert. Seither lässt es sie nicht mehr los, das konzentrierte Entschleunigen: Eintauchen, herausziehen, eintauchen, herausziehen... Iris Dürr schätzt es sehr, auf althergebrachte Weise wunderschöne Kerzen zu ziehen und in dem ganz eigenen Rhythmus zur Ruhe zu kommen.

Schon die Vorbereitung braucht Zeit. Drei Stunden plant Iris Dürr aus Dusslingen (Kreis Tübingen) für das sorgfältige Schmelzen des Waxes ein. Im gut 60 Grad heißen Wasserbad, das sie in einem umfunktionierten Einkochautomat gleichbleibend warm hält, schmelzen die goldgelben Wachsplättchen. Viel wärmer darf es nicht sein, „sonst verdirbt das empfindliche Naturprodukt.“ Da Iris Dürr aufwendig gereinigtes Bienenwachs verwendet, müssen alle Gefäße aus Edelstahl oder Keramik sein, auch darf in der Nähe

der Wachsbehälter nicht gefuselt oder gegessen werden. „Bienenwachs ist sehr kostbar. Es ist Nahrungs-, Genuss- und Heilmittel.“ Die gelbe Farbe und der einzigartig würzig-süße Duft des Naturproduktes können durchaus variieren, „je nachdem, wo die Bienen leben, welche Pollen, welcher Nektar ihnen zur Verfügung steht.“

Die eigentliche Herstellung der Kerze scheint einfach: Ein Docht wird immer wieder in flüssiges Wachs getaucht und wieder herausgezogen, bis sich so viel Wachs daran abgesetzt hat, dass eine Kerze entsteht. Von wegen einfach! Wer den Docht zu schnell aus dem heißen Wachs zieht, bekommt etwas, das die Bezeichnung Kerze nicht verdient. Zieht man ihn zu langsam heraus, löst sich das



Die Schlaufe wird geöffnet, der Docht noch einmal kurz ins heiße Wachs getaucht – fertig ist die Kerze.

Wachs. „Entscheidend für das Festwerden ist die innere Wärme.“ Iris Dürr lächelt geduldig, auch ein bisschen über die Doppeldeutigkeit ihrer Worte.

Bereits die Wahl des Dochtes ist ausschlaggebend dafür wie dick oder wie lang eine



Was erst dünn wie Spaghetti ist, wird zu einer wunderschönen Bienenwachskerze.

Fotos: Andrea Maier

Kerze werden wird. Das unterschiedlich dicke Dochtgarn, das Iris Dürr verwendet, besteht aus einer speziell gereinigten und geflochtenen Baumwolle. „Der Docht brennt nur in eine Richtung gut ab“, erklärt sie und versieht die zurecht geschnittenen Dochte am oberen Ende mit einer Schlaufe. An dieser Markierung hält sie den weißen Faden, wenn sie ihn in das warme Wachs taucht und daran hängt sie die werdende Kerze am selbstgemachten Trockenständer auf, bis sie das nächste Mal eintaucht. „Bei diesem Prozedere schalte ich völlig ab“, sagt die gelernte Zahnarzthelferin und beschreibt, wie jeder Ärger, jeder Stress von ihr weicht, sobald sie sich auf „das Ziehen“ einlässt. Während andere fernsehen, probiert Iris Dürr in aller Ruhe, manchmal begleitet von einem Hörspiel, ihre Ideen aus: Sie knetet angewärmtes Wachs, wellt es mit dem Nudelholz aus, rollt Spiralen. „Das Material fasziniert mich immer wieder auf's Neue.“

Information

Iris Dürr

Weingartenrain 10
72144 Dusslingen
Telefon 07072/2997



BÄRIGE WEIHNACHTEN

Die Tage sind wieder kürzer, da schaut man gerne in die Werkstatt von Steiff in Giengen an der Brenz (Kreis Heidenheim) und erlebt eine tolle Geschichte. Willy Teddybär hat die letzten einen Vorrat für seine Winterruhe angefuttert.



Gemächlich legt er sich seinen Schal um den Hals und schüttelt seine müden Glieder. „Ho Ho Ho!“, ruft es da plötzlich nicht weit von Willys Höhle entfernt. Verdutzt blickt er nach draußen und sieht den Weihnachtst Teddybär, der in seinem

neuen Samt Bolero mit Plüschbesatz seine Weihnachtsrufe ruft. „Was tust du denn da?“, fragt Willy Teddybär. „Ich übe natürlich, für die Kinder“, entgegnet der Weihnachtst teddybär und beginnt in seiner Weihnachtst Kiste zu stöbern. „Irgendetwas fehlt“, murmelt er. Fragend sieht er Willy an. „Ja da fehlt was“, piepst es. Willy und der Weihnachtst teddybär sehen sich um. „Hier unten“, piepst es erneut. Es ist Lucy Maus, die mit ihren Händen und Füßen aus Filz eilig zu den beiden Bären huscht.



„Du brauchst noch eine Kopfbedeckung!“, ruft sie bestimmt und streichelt sich dabei über ihr weiches Fell aus Alpaca. Sie selbst hat sich auch schon vorbepräsentiert sie reitet. Stolz den beiden Bären ihre neueste Errungenschaft: Eine leuchtend rote Weihnachtssternblüte mit grünen Blättern aus Wollfilz. Willy Teddybär und der Weihnachtst teddybär sind begeistert. „Tolle Blume und tolle Idee!“ Schnell wendet sich der Bär seiner Kiste zu und beginnt erneut darin herumzuwühlen. „Ha!“ ruft er verzückt und zieht sich seine Weihnachtsmütze mit Goldglöckchen auf den Kopf. „Was meint ihr?“ „Ja...“, murmelt der müde Willy Teddybär, „das sieht gut aus.“ Und Lucy Maus stellt fest: „Jetzt bist du ein richtiger Weihnachtst teddybär.“




WO DER MENSCH WURDE

www.urmu.de

urmu
Ungeschichtliches Museum Blaubeuren

Gewinnspiel

Ein Streifzug durch die Museen

Im urgeschichtlichen Museum Blaubeuren ist das älteste aus Mammutelfenbein gefertigte figürliche Kunstwerk der Menschheit zu sehen. Wie heißt es?

1. Mars vom Hochtaunus
2. Venus vom Hohe Fels
3. Jupiter vom Hohlengraben

Die Kunsthalle Göppingen zeigt noch bis 28. Februar die Werkschau „Picasso und die Literatur“. In welchem Land wurde der „Jahrhundertkünstler“ Picasso geboren?

4. Portugal
5. Italien
6. Spanien

Das Kunstmuseum Heidenheim zeigt bis 18. Februar das religiöse Werk Marc Chagalls im Medium der Graphik, in dessen Zentrum seine 105 Radierungen zur Bibel stehen. Zu welcher Religion bekannte sich der Künstler?

7. Christentum
8. Judentum
9. Buddhismus

Aus den Ziffern vor der jeweils richtigen Antwort ergibt sich eine dreistellige Zahl. Senden Sie Ihre Lösung per Post an die

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

Einsendeschluss ist der 09. Februar 2018.

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Das sind unsere Preise:

XciteRC Rocket 260
3D - Sonderedition - 20 min. Flugzeit, zwei Akkus, 720p HD-Kamera, 4 GB microSD - Speicherkarte, Coming-Home und Headless



(Quadrocopter mit 2.4 GHz Fernsteuerung, Kamera mit SD-Karte, Gyro-Kreisel-System, zwei aufladbaren LiPo-Akkus und Ladegerät).

Startpackung Nahverkehrs zug „LINT“ aus der Märklin-Reihe „My world“, ausgezeichnet mit dem „Goldenen Schaukelpferd 2016“.



(Kinderleichte Bedienung mit Märklin Power Control Stick, schnelles Aufladen durch Akku und USB-Ladekabel, abnehmbares Dach, realistisches Zugdesign, verschiedene Sounds und Licht)

Bunter Zug von Ostheimer



(Der Holzzug aus fröhlich bemalten Klötzen wird von Kindern gern durch ihre Spielwelt gelenkt und immer wieder durch Auf- und Abbau der Klötzchen verwandelt. So regt er zu vielseitigem Spiel an. Größe: L 60)



SPIEL UND SPAß FÜR DIE GANZE FAMILIE

Modellbahnfreunde spitzen die Ohren, wenn von Göppingen die Rede ist. Denn in der Stadt unterm Hohenstaufen ist die Firma Märklin zu Hause. Aber nicht nur Produktionsstätten gibt es dort, das Märklin-Museum lockt Jahr für Jahr Tausende Besucher aus nah und fern. Die Eisenbahnwelt auf über 1000 Quadratmeter fasziniert Jung und Alt. Die vielen Exponate sowie zahlreiche Events machen einen Besuch im Märklin-Museum zum einmaligen Erlebnis für alle Freunde der Modelleisenbahn.

18

Die Besucher bekommen große Augen, wenn sie noch nie gezeigte Märklin-Modelle betrachten können oder die lassen sich begeistern von großen Modellbahnanlagen und historischen Exponaten. Die Zeit im Märklin-Museum vergeht wie im Fluge.

In einem Märklin-Flagshipstore können Interessierte aus einem riesigen Sortiment der Marken Märklin, Trix und LGB ihre eigene Modellbahn und umfangreiches Zubehör erwerben. Ein Service-Point zur Annahme von Reparaturen ist ebenso vorhanden wie ein Ersatzteillager mit etwa 500 der gängigsten Ersatzteile. Zweite-Wahl-Artikel und jede Menge Zubehör zum Landschaftsbau gibt es außerdem.

Damit aber nicht genug. Märklin plant den Bau eines neuen Museums mit imposanter Modelleisenbahnanlage und Erlebniswelt für Familien. Eine Märklin-Stiftung, gegründet von der Kreissparkasse Göppingen, sichert mit dem Erwerb der Märklin-Sammlung so den Standort Göppingen für die wertvollen Exponate des legendären Turmzimmers und macht sie ab Mitte 2019 der Öffentlichkeit zu-

gänglich. Aber bereits im zweiten Quartal 2018 wird der neue Märklin Flagshipstore bezogen, so dass man auch bereits die Baumaßnahmen live miterleben kann.

„Kaum ein anderes Spielwarenunternehmen kann auf eine so lange Geschichte zurückblicken wie Märklin. In diesem Jahr feiern wir bereits den 200. Geburtstag von Theodor Friedrich Wilhelm Märklin, der das Unternehmen 1859 gründete“, erwähnt Florian Sieber, Geschäftsführender Gesellschafter des Modelleisenbahnherstellers. Im Turmzimmer des Märklin Firmengebäudes wurden seit Beginn regelmäßig Musterteile sorgsam eingelagert und aufbewahrt. Die einmaligen Exponate, Handmuster und Zeichnungen entwickelten sich im Laufe der Jahrzehnte zu einer wertvollen Sammlung, die als einzigartiges Ensemble ein wertvolles Kulturgut darstellt.



Märklin Museum

Göppingen

Erleben Sie die Faszination Modelleisenbahn

- Große Schauanlagen
- Historische Exponate
- Märklin Flagshipstore
- Service-Point



Montag bis Samstag von 10 bis 18 Uhr
Sonntag* von 11 bis 18 Uhr

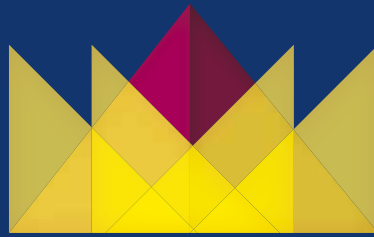
*Die Sonntagstermine des Märklin Museums finden Sie unter www.maerklin.de - Feiertags geschlossen

Märklin Museum

Reutlinger Str. 2, 73037 Göppingen, Tel. 07161/608-289,
E-Mail: museum@maerklin.de, Web: www.maerklin.de



Ein Besuch lohnt sich immer



Stauferkron

Internationaler Schlagerwettbewerb



**JETZT
TICKETS
SCHENKEN**

SCHLAGER-FESTIVAL

Großes Finale mit 16 Interpreten

SHOWPROGRAMM

Anita & Alexandra Hofmann

MODERATION

Michael Branik

Karten bei allen Easy-Ticket Verkaufsstellen,
unter www.easyticket.de/veranstaltung/stauferkron oder unter 0711/2 555 555

Sa 3. März 2018, 19.30 Uhr

Congress-Centrum Stadtgarten, Schwäbisch Gmünd

Eine Veranstaltung der Maitis-Media Verlagsgesellschaft Göppingen in Kooperation mit der Stadt Schwäbisch Gmünd
Schirmherr: Oberbürgermeister Richard Arnold