

SOMMER 2021
kostenlos



albeins

Das Magazin für ein genussvolles Leben

*Bohne um Bohne:
Die Kaffeeröster auf der Alb*

*Alfred Biebl: Nach Mallorca –
nicht nur der Sonne wegen*

Ein Paradies für Mountainbiker



MAITIS-MEDIA präsentiert

Herz trifft Schlager



Live-Show

Das Schlagerereignis des Jahres **ANDY BORG**



Stauferkrone

Internationaler Schlager-Wettbewerb

23. April 2022 Stadthalle Donzdorf

Infos: www.stauferkrone.de Tickets ab sofort: www.easyticket.de

Liebe Leser,



können Sie's noch hören? Corona, Inzidenz, Pandemie, Impfstoff, Masken, Tests, Digitalisierung, Homeoffice, Homeschooling? Worte, die in den vergangenen Monaten deutlich überstrapaziert wurden. Wie gut tat es doch, als nach den ersten warmen Tagen die Zahl der am Virus Infizierten deutlich zurück ging und wir uns mehr und mehr den Alltag zurückerobern konnten. Groß war die Freude, wieder einen Einkaufsbummel zu machen oder in unserem Lieblingslokal einzukehren. Nach und nach werden sich auch die Veranstaltungskalender füllen und wir können hoffentlich wieder unbeschwerte Sommerwochen genießen.

Nutzen wir diese Zeit und entdecken unsere Heimat neu: Die Schwäbische Alb mit all ihren lohnenswerten Aufzugszielen, ihren Wiesen, Wäldern und Höhlen, mit ihren Wander- und Radwegen, mit ihrer vielfältigen Kultur, mit ihrer guten, weil auch bodenständigen Küche, mit ihren innovativen Produkten, mit ihren Spezialitäten und vor allem mit den vielen netten Menschen, die hier leben.

Wir dürfen die Schwäbische Alb täglich vor unserer Haustüre erleben. Unser Magazin gibt seit fünf Jahren Anregungen für eine ganz persönliche Entdeckungsreise durch unsere Region. Die engagierten Mitarbeiter in den Tourismusbüros halten auch für uns Einheimische Karten, Broschüren und so manche Insider-Tipps parat. Machen Sie diesen Sommer zu Ihrem Alb-Sommer und erfahren und erwandern Sie unsere Region. Unsere eine Alb. Albeins.

Herzlichst,
Rüdiger Gramsch
Chefredakteur

IMPRESSUM

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

Grafik und Gestaltung: Maitis-Media GbR
Druck: C. Maurer GmbH & Co. KG, Schubartstr. 21, 73312 Geislingen/Steige
Albeins im Zwei-Jahres-Abo (vier Hefte) zu 14,90 € (inkl. Zustellung). Bestellungen an den Herausgeber.
Albeins im Internet: www.albeins.de
Die nächste Ausgabe erscheint im Spätherbst 2021
Zum Titelbild: Der Radtourismus auf der Schwäbischen Alb entwickelt sich rasant. Jetzt wurden innovative Angebote für Radtouristen ausgezeichnet. Foto: Schwäbische Alb Tourismus/Thomas Rattay

Aus dem Inhalt

Albeins Sommer 2021 | 6. Jahrgang

Einmal so spielen wie Andreas Gabalier	04
Ein klangvoller Name	06
Von der Alb nach Mallorca...	08
Hauseigentümer erhalten höhere Förderung	10
Photovoltaikanlage mieten statt kaufen	11
Phänome der Geologie	12
Krater-Tour	14
Spaziergang zu Hölderlin	15
Paradies für Mountainbiker	16
Zu Römern und Alamannen mit dem Rad	17
Alb-Crossing überzeugt die Jury	18
Veranstaltungstipps	19
Bohne um Bohne	20
Siegeszug des Kaffees	22
Mit und ohne Filter	22
Biere mit Charakter	23
Sonderseiten	
Die moderne Küche	24

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



Einmal so spielen wie Andreas Gabalier

Die Steirische Harmonika hat in den letzten Jahren einen Siegeszug angetreten. Das einst von einem Wiener entwickelte Musikinstrument der Volks- und Heimatmusik ist mittlerweile bei vielen Hobbymusikern beliebt und wird wegen seinem lieblichen, weich-warmen Klang gerne gespielt und gehört.

Von Günter Hofer

Florian Silbereisen spielt sie, Andreas Gabalier spielt sie oder auch der Schweizer Mundart-Popsänger Marc Trauffer. Sie haben mit vielen anderen bekannten Künstlern massiv mit dazu beigetragen, dass die äußerlich ein wenig dem Akkordeon ähnelnde Steirische Harmonika nicht wie einst nur im Alpenland gespielt wird, sondern in allen Teilen von Deutschlands eine Renaissance erlebt. Auch Musiklehrerin Ingrid Klingler mit ihrer Musikschule „Harmonikatraum“ aus dem Bad Überkingen Ortsteil Unterböhringen (Kreis Göppingen) trägt mit dazu bei.

Das Akkordeon und die Steirische Harmonika, liebevoll oft auch als Ziehorgel, Quetschen oder Zircha bezeichnet, sind aber zwei grundlegend verschiedene Instrumente. Wer zum Beispiel die Harmonika erlernen will, braucht keine Notenkenntnisse und es kann garantiert werden, dass bereits nach wenigen Übungsstunden das erste Einzelstück gespielt werden kann. Die Steirische Harmonika wird von gut einem Dutzend Herstellern in

Deutschland, Österreich, Slowenien und Südtirol gefertigt.

Das Instrument hat auf der linken Seite den Bassteil für die Begleitung – in der Regel 16 Knöpfe – und rechts wird die Melodie auf den Knöpfen des Diskantteils gespielt. Ungewöhnlich dabei, auf Zug oder Druck erklingt ein anderer Ton. Nur auf einem Knopf gibt es zur Fingerorientierung bei Zug und Druck den selben Ton (Gleichton). Angeboten wird die Harmonika in drei-, vier- oder fünf-reihiger Ausführung. Die fünf Reihen auf der Diskantseite kommen vorwiegend bei Profimusikern zum Einsatz. Billig ist die Heimmusik mit der Steirischen Harmonika allerdings nicht. Das dreireihige Einstiegsmodell für den Profi von Morgen gibt es für rund 2000 Euro. Wer vier-reihig einsteigen will, muss je nach Ausführung, Hersteller und Kreation zwischen 4000 und 7000 Euro auf den Tisch blättern.

Wer im Landkreis Göppingen in Unterböhringen in der

Anna und Lena wollen auf der Steirischen einmal so gut spielen wie Andreas Gabalier.

Steirer Musikschule von Ingrid Klingler das Spielen auf der Steirischen Harmonika erlernen oder reinschnuppern will, braucht sich nicht gleich ein eigenes Instrument kaufen. Eine kleine Zahl an Lern- bzw. Leihinstrumenten sind im Unterrichtsraum von Ingrid Klingler vorhanden. Zumindest reichen die Instrumente für die ersten Finger-fähigkeitsübungen auf den Knöpfen. Wer dabei Blut geleckt hat und weiterhin Steirische spielen will, kommt um eine Eigenanschaffung aber nicht herum. Gelehrt wird in Unterböhringen das klassische Spiel mit vier Fingern auf der linken Seite und auch das seit einigen Jahren praktizierte Fünffingerspiel nach Griffschrift.

Ingrid Klingler spielt selber seit 28 Jahren Steirische Harmonika und hat im April 2016 ihre Musikschule in Unterböhringen eröffnet. Schüler jeden Alters zwischen elf und 75 Jahre pilgern zwischenzeitlich aus den Landkreisen Göppingen, Esslingen und dem Alb-Donau-Kreis in die Tälesgemeinde, um das Spielen auf der Steirische Harmonika zu erlernen. Seit Anfang des Jahres gehören auch Lena (14) und Anna (17), die bereits Akkordeon- und Blasmusikerfahrung haben, zu den durch die Steirische Harmonika infizierten. Auch Mutter Bettina ist zwischenzeitlich vom tiefen, dumpfen Bassklang der „Quetschen“ angetan und nimmt ebenfalls Unterrichtsstunden. Das unterschiedliche Spiel mit rechter und linker Hand (Melodie und Begleitung) fällt ihr allerdings noch ein wenig schwer.

Die beiden Mädchen aus Owen sind große Fans von Alpenrock Andreas Gabalier. So wie er wollen sie auch Steirische Harmonika spielen können. Deshalb heißt es zuhause, mal wenig mal mehr, die Steirische Harmonika umschnallen und üben. Lena ist dabei ganz versessen. Selbst morgens im Badezimmer kann es bei der 14-jährigen vorkommen, dass sie mit der „Zircha“ vorm Spiegel steht und übt.

Musiknoten haben die Mädchen zwar gelernt, sind aber beim Spiel mit der Harmonika nicht notwendig. Die Lieder in Griffschrift werden zwar auch auf fünf Notenlinien geschrieben, unterscheiden sich aber dadurch, dass es gegenüber herkömmlichen Noten keinen Violschlüssel gibt.



Ingrid Klingler spielt seit 28 Jahren auf der Steirischen.

Fotos: Günter Hofer

SCHIEDMAYER

Gegründet 1735 in Erlangen, seit 1809 in der Region Stuttgart ansässig, ist bis heute ein Familienunternehmen. Die Tradition der Herstellung von Tasteninstrumenten (Clavichord, Harmonium, Klavier, Flügel, Celesta) wurde von Generation zu Generation weitergegeben.

Weltweit der einzige Hersteller der Celesta.



Die Celesta Mechanik 1886 von Victor Mustel erfunden

- Durch Tastendruck wird der Filzhammer in Bewegung gesetzt.
- Der Filzhammer schlägt von oben auf die Klangplatte aus Stahl.
- Die Klangplatte ist über dem Resonator aus Holz angebracht.



Celesta 5 1/2 Okt. Model Studio

Manufaktur • Reparatur • Generalüberholung • Service vor Ort • Miete



SCHIEDMAYER CELESTA
Schiedmayer gegründet 1735 – Celestabau seit 1890

Schäferhauser Str. 10/2
73240 Wendlingen/Germany

Tel. +49 (0)7024 / 5019840

mail@schiedmayer-germany.com
www.celesta-schiedmayer.de





Ein klangvoller Name

Elianne Schiedmayer an drei Pianoforte-Flügeln in ihrem Museum: Der linke stammt von 1830, der mittlere von 1859 und der rechte von 1930.

Schiedmayer in Wendlingen steht für höchste Qualität im Instrumentenbau. Das traditionsreiche Unternehmen hat sich auf die Fertigung der Celesta spezialisiert und schreibt damit eine Erfolgsgeschichte.

Von Rüdiger Gramsch

Elianne Schiedmayer blüht auf, wenn sie Besucher durch ihr Museum führen darf. Dort, wo dicht gedrängt Harmonium neben Harmonium, Flügel neben Flügel und Celesta neben Celesta stehen und die Wände mit Fotos und Dokumenten von der Bedeutung der Firma Schiedmayer zeugen. Das Unternehmen in einem Gewerbegebiet von Wendlingen (Kreis Esslingen) ist der weltweit noch einzige Hersteller der Celesta in Originalbauweise.

Schiedmayer hat erst seit gut 20 Jahren seinen Firmensitz in Wendlingen. Elianne Schiedmayer, die seit dem frühen Tod ihres Mannes Johann Georg im Jahr 1992 die Firma erfolgreich führt, sieht Schiedmayer eher als Stuttgarter Unternehmern. Dort hatte der Instrumentenbauer bis Ende des Zweiten Weltkrieges seinen Sitz und seine Blütezeit erlebt. Aus dem einstigen Handwerksbetrieb wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts eine Instrumentenfabrik. Angefangen hatte alles aber in Erlangen, wo 1723 der aus dem katholischen

Österreich vertriebene Protestant Balthasar Schiedmayer sein erstes Instrument baute. Ein Clavichord – der Vorläufer des Klaviers.

In Erlangen legte Schiedmayer den Grundstein für eine ganze Dynastie von Instrumentenbauern. Und im Fränkischen weiß man das Wirken schiedmayers zu schätzen, gab es in Erlangen doch zum 300. Geburtstag des erfolgreichen Handwerkers eine ganze Konzertreihe.

Firmengeschichte reicht zurück bis ins Jahr 1723

1809 zog ein Nachkomme Balthasars, Johann Lorenz Schiedmayer, dann gen Stuttgart. Zusammen mit seinem Freund Carl Wilhelm Friedrich Dieudonné eröffnete er eine Instrumentenbauwerkstatt. Aus ihr wurde 1821 mit Beginn der Industrialisierung, eine Fabrik in der Neckstraße und 1845 folgte die Gründung der Firma Schiedmayer und Söhne. In der Unternehmensgeschichte gilt Johann Lorenz als der starke Mann und Macher. Zwei sei-

ner vier Söhne übernahmen den Betrieb, die beiden anderen schickte der Vater in die weite Welt, um sich nach neuen Produkten umzuschauen. Als sie zurückkehrten, gründete der Vater für sie 1853 die Firma



Erinnerung: Schiedmayer & Söhne in der Neckarstraße 14 bis 16 in Stuttgart.

J & P Schiedmayer, später Schiedmayer Pianofortefabrik. 1890 stieg die Firma in die Celesta-Fertigung ein.

Im Zweiten Weltkrieg wurden die Firmengebäude in Stuttgart zerstört, das Unternehmen zog nach Altbach, wo es 1969 weiter ging. Dass es in Stuttgart keinen Neuanfang gab, bedauert Elianne Schiedmayer, doch der Wiederaufbau passte nicht in die städtischen Pläne einer Kulturmeile.

Als die Würfel für den Umzug gefallen waren übernahm Johann Georg Schiedmayer die Schiedmayer Pianofortefabrik. 1980 entstand die Firma Schiedmayer & Söhne GmbH & Co KG. Die bis dahin betriebene Klavierproduktion wurde eingestellt, das Unternehmen spezialisierte sich auf die Celesta und auf Tastenglockenspiele.

Fünf Jahre später wieder ein Umzug – nach Wernau. 1992 starb Johann Georg Schiedmayer und seine Witwe, die aus Haiti stammende Musikpädagogin und Pianistin Elianne Schiedmayer, übernahm die Geschäfte, auch wenn sie, wie sie heute einräumt, damals wenig Ahnung von der Aufgaben einer Geschäftsführerin hatte. Doch das sollte sich schnell ändern. 1992 gründete sie die Schiedmayer Celestabau GmbH und zog mit ihr nach Wendlingen, wo sie heute unter dem Namen Schiedmayer Celesta GmbH produziert.

Bei einer Celesta werden mit den Klaviertasten kleine, mit Filz überzogene Hämmerchen auf Metallplättchen geschlagen, was den besonderen Klang des Instruments ausmacht. Um diesen noch zu verstärken, sitzt die Klangplatte über einem kleinen Holzkasten, dem Resonator.

Damit baut Schiedmayer das Instrument so, wie es sein Erfinder, der Pariser Harmonium-, Orgel- und Klavierbauer Victor Mustel 1891 in seiner Patentanmeldung beschrieben hatte. Das neue Instrument,

das Mustel auf der Weltausstellung 1889 präsentierte und Celesta nannte – was so viel heißt wie die „Himmlische“ – sorgte für Aufsehen. Zwei Jahre später kam der Komponist Peter Tschaikowski nach Paris, um sich die Celesta zeigen zu lassen. Im „Tanz der Zuckerfee“ in der Nussknacker-Suite schrieb der Komponist den Solopart für das Instrument des Franzosen. Die Premiere 1892 in St. Petersburg war vielumjubelt und der internationale Durchbruch für die Celesta.

In zahlreichen Werken berühmter Komponisten wird das Instrument eingesetzt. In Bernsteins „West-side Story“ ebenso wie in Richard Strauss' Oper „Ariadne auf Naxos“ oder in John Williams' Filmmusik zu „Harry Potter“. Und selbst die „Beatles“ griffen in ihren Songs auf die Celesta zurück.

Auch Harry Potter steht auf Celesta

Eine Schiedmayer-Celesta steht heute in allen großen Konzertsälen dieser Welt. Und nicht nur dort. Elianne Schiedmayer reist persönlich zu potenziellen Kunden, präsentiert in Shanghai das Instrument auf der größten Musikmesse der Welt. China, so sagt sie, entwickelt sich immer mehr für ihr Unternehmen zu einem großen Absatzmarkt. Indes: Die Celesta entsteht in Handarbeit, weshalb der zehn Mitarbeiter zählende Betrieb im Schnitt nur etwa 25 bis 30 Celesta im Jahr ausliefern kann. Hinzu kommen noch



Mit Filz umwickelte Hämmerchen werden bei der Celesta von oben auf Metallplättchen geschlagen.

Instrumente, die nach jahrzehntelangem Einsatz in der Wendlinger Werkstatt überholt werden, sowie Tastenglockenspiele, die Schiedmayer ebenfalls noch baut.

Seit einigen Jahren schon beschäftigt man sich bei Schiedmayer mit einem neuen Instrument. Es ist ein Glockenspiel mit hölzernen Resonatoren, das unter dem Namen „Bellesta“ jetzt auf den Markt kommt. Dabei bleibt sich das Unternehmen seiner Devise treu: alles wird in Handarbeit gefertigt.

Nicht nur mit dieser Innovaton hat Elianne Schiedmayer die Weichen für die Zukunft gestellt. In der Geschäftsleitung sitzt seit einigen Jahren mit Knut Schiedmayer ein Neffe des verstorbenen Johann Georg Schiedmayer. Er soll eines Tages die Familientradition im Unternehmen fortsetzen.

Und die Instrumente im Firmenmuseum? Sie sind in das Eigentum der Schiedmayer-Stiftung, übergegangen. Damit soll verhindert werden, dass eines Tages die über Jahrzehnte aus aller Welt zusammengetragene Sammlung zerrissen wird. Zudem fördert die Stiftung auch Künstler und veranstaltet Konzerte.



In der Werkstatt wird die Tastatur in ein Celesta-Gehäuse eingebaut.

Von der Alb nach Mallorca - nicht nur der Sonne wegen



Das Alter ist für ihn kein Grund, die Hände in den Schoß zu legen. Alfred Biebl, gebürtiger Geislinger, strotzt mit seinen 65 Jahren vor Unternehmungslust, arbeitet von seinem Firmensitz in Reutlingen nach wie vor an seinen Projekten, genießt aber auch das Leben auf seiner Finca auf Mallorca, wo er sich auch mit alternativen Energieformen beschäftigt.

Von Günter Hofer

Alfred Biebl, der von Freunden nur Fons genannt wird, ist braungebrannt und hat dank seiner Halbglatze und seinem langen Haar ein markantes, einprägsames Aussehen. 2016 ist Fons von Reutlingen in seine eigene Finca auf Mallorca eingezogen. Dort ist er Besitzer von etwa 22 000 Quadratmeter Grund.

Etwa sechs Monate im Jahr verbringt der Ex-Geislinger auf der Baleareninsel in der Nähe von Lluçmajor, etwa 30 Autominuten östlich von der Touristenhochburg „Ballermann“ entfernt. Biebl ist keinesfalls einer von rund 19 000 Deutschen Mallorca-Auswanderern, sondern hat – nach seinem Wegzug von Geislingen – seinen Wohnsitz

in einem alten Herrschaftshaus im Zentrum von Reutlingen. In dem Haus aus dem Jahre 1893 ist auch das Firmenimperium, die „Alfred Biebl Group“, ein Geflecht aus mittlerweile über 15 Unternehmen, ansässig.

Biebl ist im Roggensteig, im ehemaligen Bürgerheim, zusammen mit seinen Eltern und seinem Bruder Dieter aufgewachsen. In Geislingen besuchte er zuerst die Uhlandschule und dann das Helfenstein-Gymnasium. Nach seinem Schulabschluss ging der berufliche Weg für Fons als Großhandelskaufmann zum Baustoffhändler „Wölpert“ und danach nach Stuttgart zur Stinnes-Gruppe. Im Einkauf bei „Stinnes“ balancierte er erstmals mit großen Geldbeträgen. Von da

an hatte er Ehrfurcht vor den hohen Zahlenwerten, keinesfalls aber Angst vorm Geld.

In Fußballkreisen war der Name Biebl dank seines Onkels und seiner Neffen zu dieser Zeit schon lange ein Begriff. Auch Fons entschied sich, die Kickschuhe zu schnüren und jagte dem Ball beim SC Geislingen, dem SV Aufhausen, Glück Auf Altenstadt und dem VfR Süßen hinterher. Er war ein vorbildlicher Stürmer mit Tordrang und vielen Treffern.

Fast zeitgleich mit der Fußballliebe entwickelte sich für Biebl der Drang zur Musik, zu Gesang und Gitarre. Zusammen mit den Geislignern Hans Schneider, Hans-Rainer Kolb und Bernd Mayer wurde 1978

die Band „profil“ gegründet. Die Musikgruppe hatte über etliche Jahre ihren festen Platz in der Rock-Szene und war bei den Jugendlichen weit über die Kreisgrenzen hinaus bekannt. Die vier Musiker schafften 1982 das, was bis dahin noch keiner Gruppe in Geislingen gelang. Im Tonstudio „Brutkasten“ in Nürnberg produzierte sie die erste Langspielplatte mit sieben eigenen Titeln. Biebl hat sich von da an immer mehr der Musik verschrieben.

Parallel zu „profil“ mischte er zwischen 1983 und 1990 beim Musikkollegen „Goissahannes“ und von 1987 bis 1995 bei der oberschwäbischen Kultband „Grachmusikoff“ mit. Als Bassist stand Fons zu der Zeit auch immer wieder mal mit der Begleitband von Fernsehlegende Thomas Gottschalk auf der Bühne. Im Laufe der Musikerjahre entstanden viele Freundschaften mit Kollegen. Unvergessen bleibt für ihn der schwäbische Liedermacher und Sänger der VfB-Stuttgart-Hymne

Wolle Kriwanek. Die Freundschaft war so groß, dass Wolle 1994 Taufpate von Alfreds Sohn Janis wurde.

In seinem Kalender reihten sich Auftritt an Auftritt und Probe an Probe und dazu auch noch die tägliche Arbeit im Hauptberuf. Immer regelmäßiger zog es den Musiker in dieser Zeit – beruflich war Biebl als Finanzberater ins heimliche Geislingen gewechselt – nach Reutlingen. Nach den vielen Jahren im Musik-Business war für Biebl bald klar: „Es macht Spaß, die Saiten am E-Bass zum Schwingen zu bringen und die Fans zu begeistern aber in den Kommerzbereich der Musik hineinwachsen wollte ich nicht.“

Vielmehr träumte Biebl von der beruflichen Selbständigkeit und von viel Geld auf dem Konto. Letzteres wurde kontinuierlich immer mehr. Anfangs als Finanzdienstleister in Geislingen und dann seit den 1990er Jahren in Reutlingen. Seit über 30 Jahren beschäftigt sich



Alfred Biebl mit Sohn Janis in der Reutlinger Unternehmenszentrale.

HÖCHSTPREISE für Ihr leeres Dach

VERMIETEN SIE UNS IHRE DACHFLÄCHE!
Für ein attraktives Zusatzeinkommen, gewinnbringend und umweltbewusst, lassen Sie Ihr Dach ganz einfach für sich arbeiten.

MEHR RENDITE DURCH DIE VERMIETUNG VON DACHFLÄCHEN FÜR PHOTOVOLTAIK-ANLAGEN!
Ein Solardach bringt Ihnen zuverlässige Mieteinnahmen und Einsparungen bei den Stromkosten – ganz unabhängig davon, ob die Sonne scheint. Wir bieten Ihnen verschiedene attraktive Dachvermietungs-möglichkeiten. Sprechen Sie mit uns!

alfre alternative Zukunftstechnologie **BIOTEEG**
Krämerstraße 22 · Reutlingen · alfre-bioteeg.de

Janis Biebl ☎ 07121 15969621

Alfred Biebl mit Kapitalanlagen für erneuerbare Energien. 1994 machte sich Alfred Biebl mit einer Finanzberatung selbstständig und gründete die Alfred Biebl Group. Seit 2002 ist sein Unternehmen, das mittlerweile auf über 15 Einzelunternehmen angewachsen ist, im Schwerpunkt Photovoltaik und Blockheizkraftwerke tätig. Seine, meist vertriebslich orientierte Unternehmen, sind mit den Schwerpunkten Beratung, Vermittlung und Betreuung beschäftigt. Zu seinem Firmenimperium in Reutlingen, kamen nach der Wende sechs Unternehmen in Dresden dazu.

Die Alfred Biebl Group entwickelte immer neue Geschäftsideen, die als Geldanlage für Investoren von Interesse waren und sind. So wurde zum Beispiel das Monitoring und die Betreuung von Schließanlagen in Eventanlagen und Fußballstadien ein Umsatzmotor und die Überwachung der Standorte der digitalen Abholstationen vom Unternehmen „Yoursafe 24“ (ähnlich den DHL-Paketstationen).

Aktuell arbeitet Biebl mit seinem Sohn Janis an Finanzierungsprojekten wie zum Beispiel der „Algenzucht“. Die Produkte sollen in der Kosmetik- und Nahrungsmittelbranche eingesetzt werden. Ein weiteres Tätigkeitsfeld: Die bewegliche Müllverbrennung in Containerbauweise, wie sie bereits von den Krankenhäusern in Lauda betrieben wird. Ganz neu ist „FlyingSpace“ (flexible Wohneinheiten). Hier kann sich z.B. der junge Mensch sein Eigenheim als eine Art Wohncontainer aufstellen lassen und im Laufe der Jahre, bei Familienzuwachs, Zimmer für Zimmer am Grundelement aufstocken oder andocken. So kann viel Wohnraum auf kleinster Fläche entstehen.

Mit der „Alfred Biebl Gruppe Balear“ hat der Ex-Geislinger einen neuen Teil seiner Finanzgeschäfte vor einigen Jahren auf die spanische Sonneninsel Mallorca gelegt. Biebl dachte zunächst an einen Altersruhesitz auf der Baleareninsel. 2013 erwarb er ein 22 000 Quadratmeter großes Grundstück mit kleiner, rustikaler Finca und einigen Nebengebäuden. Heute ist eines der Nebengebäude sein modern



ausgestattetes Domizil, wo er etwa sechs Monate im Jahr verbringt. Unabhängigkeit hatte für Biebl immer das oberste Gebot. Ein Brunnen musste vorhanden sein und Strom lieferte damals ein Windrad. Heute ist ein Viertel der Fläche, versteckt hinter Palmen, alten Olivenbäumen und übergroßen Feigenkakteen, mit Photovoltaik für den eigenen Strom, überbaut. Um auch bei der Ernährung eigenständig zu sein, gackern circa 30 Hühner um die Wette.

Holz der Paulownia steigt im Wert schneller als Gold

Inzwischen kamen über 5000 Pflanzen „Griechischer Bergtee“ hinzu, ebenso die Kakipflaume. Beides machten Investoren möglich, die Biebl für die Projekte gewinnen konnte. Die Finca ist für Fons mehr als ein Altersruhesitz. Von hier aus steuert er auch seine Finanzgeschäfte mit den „Paulownia-Plantagen“. Seit 2018 kann über „Alfred Biebl Gruppe Balear“ in das Holz des Baumes „Paulownia“ investiert werden. Während Gold, so Alfred Biebl, seit 2011 eine Wertsteigerung von 190 Prozent habe, sei der Holzwert speziell von diesem Baum um 810 Prozent gestiegen. Das Holz der Paulownia wird als Wertholz für die

Herstellung von Möbeln, Musikinstrumenten und im Boots- und Flugzeugbau verwendet. Dazu kommt, dass die bis zu ein Meter großen großen Blätter des Baumes, der im Jahr bis zu vier Meter wachsen kann, hungrig nach CO₂ sind und auch gerne als grünes Kraftwerk bezeichnet werden. Auf Mallorca hat Biebl circa 45 Hektar mit diesen Bäumen bepflanzt.

Auf der sonnigen Insel ist Fons privat und beruflich mit vielen erfolgreichen Leuten unterwegs. Sein direkter Nachbar ist kein geringerer als Schauspieler Uwe Ochsenknecht. Mit dem gleichaltrigen, aus Eckwälden bei Bad Boll stammenden Schauspieler Martin Semmelrogge, sitzt Fons gelegentlich zusammen in der Sauna und mit dem gebürtigen Mallorquiner Tennis-Profi Rafael Nadal wird auch mal ein Match gespielt.

Land und Leute haben es Biebl angetan. Er kennt die traumhaften Badebuchten bei Cala Santany oder Cala Millor genauso gut wie die Möglichkeit für einen Shopping-Trip in Palmas Einkaufsstraße „Carrer de Jaume“. Und wenn es um eine ganz besondere Paella geht, fällt Biebls Entscheidung ganz schnell auf die kleine Kneipe „Il Gambero“ am Marktplatz von Lluçmajor.

Fotos: Günther Hofer

Energetische Sanierung: Hauseigentümer erhalten höhere Förderung

Hauseigentümer erhalten ab dem 1. Juli bis zu 50 Prozent Förderung vom Bund für umfassende energetische Sanierungsmaßnahmen. Damit steigen die staatlichen Zuschüsse künftig um maximal 27 000 Euro pro Wohneinheit. Darauf weisen das vom Umweltministerium Baden-Württemberg geförderte Informationsprogramm Zukunft Altbau und das EKO- Energieberatungszentrum des Ostalbkreises hin.

Die verbesserte Förderung ist Teil der zweiten Stufe der Bundesförderung für effiziente Gebäude (BEG). Neu aufgenommen ist die Effizienzhausklasse 40 mit einer besonders guten Förderung. Ein Bonus von fünf Prozentpunkten ist möglich für alle, die nach der Sanierung überwiegend erneuerbare Energien nutzen. Sie profitieren dann auch von einer Erhöhung der förderfähigen Kosten von 120 000 auf 150 000 Euro.

Photovoltaik-Anlagen mieten statt kaufen

Solarkraft liegt im Trend: Man nutzt den eigenen, grünen Strom, ist damit unabhängiger und kann Stromkosten sparen. Interessierte Verbraucher stehen vor der Frage: Photovoltaikanlage mieten oder kaufen?

Im Prinzip funktioniert das Modell ähnlich wie das Leasing eines Autos. Die Anbieter setzen eine Photovoltaikanlage gegen die Zahlung einer Pacht auf das Hausdach. Hausbesitzer stellen lediglich Dachfläche zur Verfügung und zahlen im Gegenzug für die Nutzung des erzeugten Stroms während der Vertragslaufzeit feste Gebühren. Die Solarstromanlagen-Miete liegt bei Ein- oder Zweifamilienhäuser je nach Anlagengröße und Anbieter zwischen 50 und 150 Euro pro Monat. Meist wird eine konstante Miete für bis zu 20 Jahre vereinbart. Danach können Verbraucher die Anlage häufig für den Zeitwert übernehmen. Wichtig: Auch während der Zeit, in der die monatliche Miete gezahlt wird, kann der produzierte Strom nicht nur ins Netz eingespeist, sondern auch selbst genutzt werden. Bei seriösen Angeboten bekommen die Mieter der Anlagen auch die Vergütung für jenen Teil des Solarstroms, der ins Netz eingespeist wird.

„Meist ist eine Miete oder Pacht am Ende deutlich teurer als ein Kauf“, sagt Matthias Bauer, von der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg. Er rät deshalb, die Vertragsbedingungen vorab gründlich zu prüfen. Verträge, die außerhalb von Geschäftsräumen abgeschlossen werden, in der Regel innerhalb von zwei Wochen nach Abschluss widerrufen können.

WILLKOMMEN IM ENBW HYPERNETZ!
 Erleben Sie Deutschlands besten und größten E-Mobilitätsanbieter.

connect TESTSIEGER ELEKTROMOBILITÄTSANBIETER EnBW mobility+

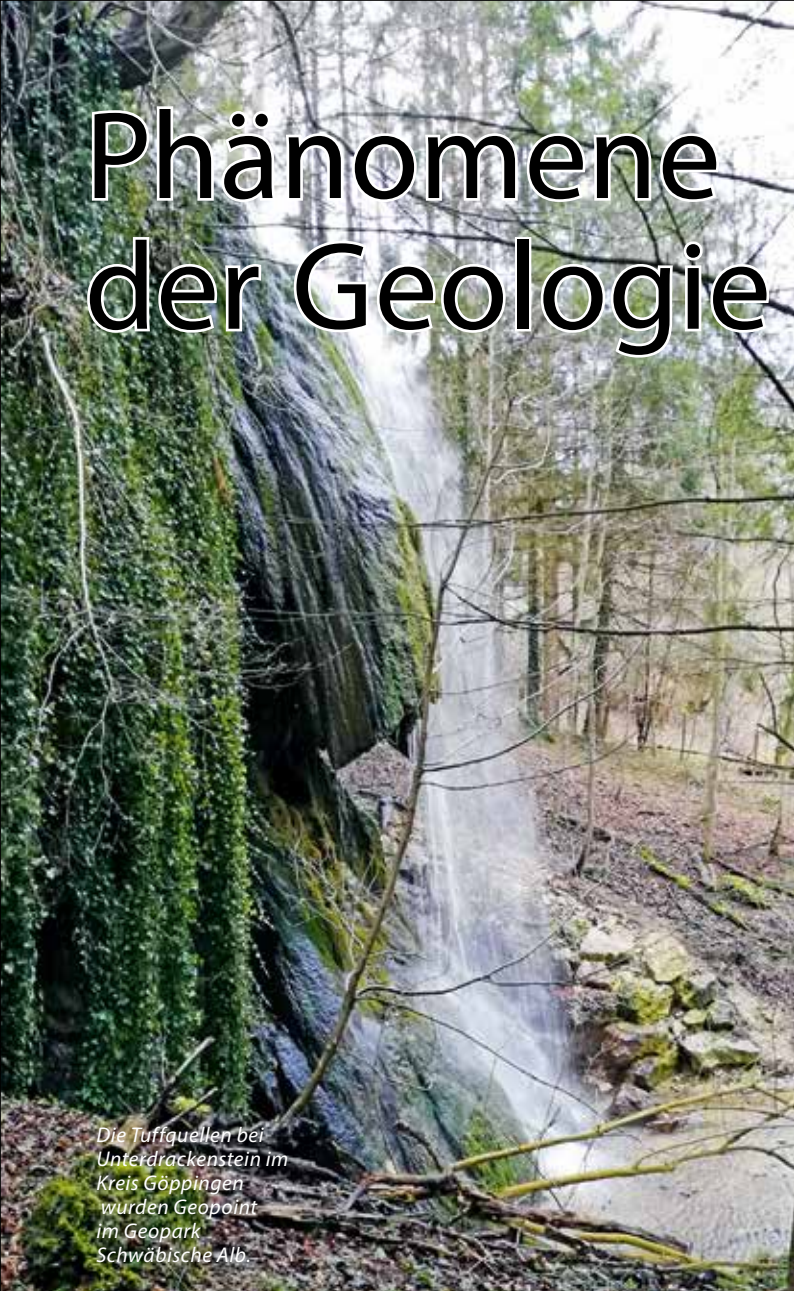
enbw.com/hypernetz **EnBW**

GLÜCK

„Man muss Glück teilen, um es zu multiplizieren.“
 Marie von Ebner-Eschenbach

sos-kinderdoerfer.de **SOS KINDERDÖRFER WELTWEIT**

Phänomene der Geologie



Die Tuffquellen bei Unterdrackenstein im Kreis Göppingen wurden Geopoint im Geopark Schwäbische Alb.

Neue Geopoints und 28 Infostellen machen noch mehr Lust auf Exkursionen im Land der Löwenmenschen. Der Unesco-Geopark Schwäbische Alb ermöglicht Einblicke in Besonderheiten der Erdgeschichte.

Der Ursprung des Weißen Kochers (Ostalbkreis) liegt in Unterkochen. Sein schützenswertes Flusstal vermittelt einen faszinierenden Einblick in geologische Prozesse. Das Geotop wurde nun Geopoint im Unesco-Global Geopark Schwäbische Alb. In Unterkochen, am Nordrand der Schwäbischen Alb, entspringt der so genannte Weiße Kocher in mehreren Quellen unterschiedlicher Größe. Das tief eingeschnittene Flusstal besitzt ein außergewöhnliches Mikroklima und ist Heimat einer zum Teil seltenen Tier- und Pflanzenwelt.



Hier beginnt der Weiße Kocher.

Nach ausgiebigen Regenfällen sprudeln die Quellen stark. Boden und Gestein werden so aus dem Berg gerissen und abtransportiert. Diese extreme Erosion führt zu einer ständigen Veränderung des Tals. Am Hang kommt es zu Rutschungen und zum Absturz teilweise sehr großer Felsbrocken. Bäume mit Sichelwuchs und der eindrucksvolle Kollmann-Stein dokumentieren dies eindrucksvoll. Der Name Weißer Kocher kommt vom weißen Aufschäumen des munter dahinfließenden Wassers an kleinen Hindernissen.

Die Kalktuffterrasse und der Wasserfall Unterdrackenstein (Kreis Göppingen) sind ein faszinierendes und geschütztes Naturdenkmal. Typische Gesteinsbildungsprozesse der Schwäbischen Alb können dort beobachtet werden können. Deshalb wurde das Geotop vom Unesco Global Geopark Schwäbische Alb ebenfalls als Geopoint ausgezeichnet.

Wenn ein Besucher der Schwäbischen Alb auf eine Geopoint-Tafel trifft, weiß er: Das ist ein ganz besonderer Ort, wo man Geologie live erleben kann. So auch an den Tuffquellen im Gosbachtal. An den Hängen des tief eingeschnittenen Tals sprudeln mehrere Karstquellen. Sie geben dabei Kohlendioxid an die Luft ab. Dadurch ändert sich der Kohlensäuregehalt des Wassers und Kalk fällt aus. Auch Pflanzen, die durch Photosynthese dem Wasser Kohlendioxid entziehen, sind an diesem chemischen Prozess der Kalkbildung beteiligt. Das Wasser stürzt in einem Wasserfall ins Tal und im Laufe der Jahrhunderte bildete sich so eine 20 Meter hohe Terrasse aus Kalktuff, die bis zum heutigen Tage immer weiter vorgebaut wird.



Höhlentaucher an der Wimsener Höhle.

Kaum irgendwo in Europa gibt es so viele Höhlen wie auf der Schwäbischen Alb. Die Wimsener Höhle (Kreis Reutlingen) ist wohl einer der berühmtesten schwäbischen Höhlen und weltweit bekannt. Sie wurde ebenfalls als Geopoint ausgezeichnet. Im Höhlenkataster sind über 2800 Höhlen auf der Schwäbischen Alb erfasst. Doch keine kann wie die Wimsener Höhle zwei Superlative für sich beanspruchen: Sie ist die einzige mit dem Boot befahrbare Schauhöhle Deutschlands und

auch die tiefste erforschte Unterwasserhöhle Deutschlands. „Wer schon einmal mit dem Boot die Welt der Wimsener Höhle erkundet hat, wird das nie wieder vergessen. Sie ist ein idealer Ort, um die Faszination Höhle zu erleben“, sagt Dr. Siegfried Roth, der frühere Geschäftsführer des Geoparks Schwäbische Alb. Das Alter der Karsthöhle wird auf etwa eine Million Jahre geschätzt. Die Höhle ist auf 1260 Meter erforscht, 70 Meter davon sind befahrbar.

Schwefelbrunnen zeugt vom Kurbetrieb

In Balingen (Zollernalbkreis) herrschte einst reger Kurbetrieb. Von dieser Tradition erzählt heute noch der Schwefelbrunnen in der Stadtmitte. Auch er wurde jetzt ein Geopoint. Schon seit dem Mittelalter weiß man ob der gesundheitsfördernde Wirkung des Balingen Schwefelwassers. 1724 wurde am Ufer der Steinach eine



Der Schwefelbrunnen in Balingen.

besonders ergiebige Quelle entdeckt und ein Bad eingerichtet. Auf der Suche nach Trinkwasser war man auf das Schwefelwasservorkommen in sechs Meter Tiefe gestoßen. Es stammt aus einer über 1890 Millionen alten Gesteinsforma-

tion, den Schichten des Unterjuras. Diese Gesteine sind reich an organischem Material und enthalten das Mineral Pyrit, im Volksmund auch „Katzengold“ genannt. Kommt Pyrit mit sauerstoffhaltigem Wasser in Kontakt, entsteht eine Schwefelverbindung. Das Sulfat ist die Ursache für den typisch leicht bitteren Geschmack – tut aber dem Körper gut. Zum Beispiel bei Rheumatismus, Magen-, Darm- und Hauterkrankungen. Noch Anfang des 19. Jahrhunderts erlebte Balingen einen Kurbetrieb. Diese Tradition ist aber Vergangenheit. Geblieben ist jedoch der Schwefelbrunnen.

Der Geopark Schwäbische Alb, vor fünf Jahren von der Unesco mit einem Qualitätssiegel ausgezeichnet, umfasst die zehn Alb-Landreise und erstreckt sich mit rund 6200 Quadratkilometern über die gesamte Schwäbische Alb. Die Karstlandschaft der Schwäbischen Alb ist einzigartig, ihr erdgeschichtliches Erbe einmalig. Es gibt in Deutschland noch fünf weitere Unesco Global Geoparks. Weltweit sind es derzeit 161.

Die Schwäbische Alb ist erdgeschichtlich von herausragender internationaler Bedeutung. Sie besitzt eines der größten Höhlenvorkommen Europas und ist für ihren Fossilienreichtum berühmt. Durch die besondere Topografie mit schützenden Höhlen und geologischen Rohstoffen wurde die Schwäbische Alb zur Geburtsstätte der menschlichen Kultur. In den Höhlen fand man die ältesten figürlichen Kunstwerke (Venus vom Hohle Fels und Löwenmensch) sowie die ältesten Musikins-



Spektakuläre Eiszeitkunst von der Schwäbischen Alb: Der Löwenmensch.

trumente der Menschheit. Ebenfalls albtypisch ist der Vulkanismus vor zwölf bis 15 Millionen Jahren, der über 350 Vulkanschlote, Krater, Maare, Moore, Thermal- und Mineralquellen hinterlassen hat. Aufgabe des Geopark Schwäbische Alb ist, die geologische Bedeutung der Alb im öffentlichen Bewusstsein zu verankern, Menschen für Erdgeschichte zu begeistern und das Erbe sowie den Lebensraum zu erhalten. Der Geopark betreut ein Netz von 28 Infostellen und 34 Geopoints.

Der Tag des Geotops wird am 19. September 2021 begangen. Im Zentrum steht der Vulkanismus auf der Schwäbischen Alb – eine faszinierende Facette der Erdgeschichte. Geplant ist, dass der Vulkanschlott Aichelberg (Kreis Göppingen) mit einem Fest als Geopoint eingeweiht wird. Die Veranstaltung findet unter Vorbehalt der Entwicklung der Corona-Pandemie statt.

Höhlen erforschen



Mit der Höhlen-Forscherkarte können Familien die zwölf Schauhöhlen und das Schaubergwerk Tiefer Stollen auf der Schwäbischen Alb entdecken. Gleichzeitig kann man mit der Karte an den Höhlen Sticker sammeln. Sie ist ab sofort in den Schauhöhlen / am Tiefen Stollen und den Touristinfos der Alb kostenlos erhältlich.

Krater-Tour

Das Steinheimer Becken auf der Ostalb gilt als der weltweit besterhaltene und eindrucksvollste Meteoritenkrater mit Zentralkegel. Vor ungefähr 15 Millionen Jahren raste ein Asteroid auf die Erde zu. Sein Einschlag hinterließ das Steinheimer Becken. Das Naturereignis, seine Folgen und das Leben und Sterben im miozänen Steinheimer See wird im Meteoriten-Museum in Sontheim dargestellt.

Von Andrea Maier

Peter Seidel, Physikingenieur aus Steinheim am Albuch, hat sich mit anderen Ehrenamtlichen vor über 20 Jahren daran gewagt, das wissenschaftlich hochkomplexe Ereignis in allgemein verständliche Worte zu fassen und auf einer Internetseite zu veröffentlichen (www.steinheimer-becken.de). Besonders lesenswert ist der von Seidel angenommene und höchst spannend beschriebene Einschlag des Meteoriten. Steinheim am Albuch wurde exakt in der Mitte des damals entstandenen Kraters gebaut, auf dem zentralen Hügel.

Rund um das Steinheimer Becken führt der 20 Kilometer lange Meteoriten-Rundwanderweg. Während der knapp sieben Stunden Gehzeit ist an 28 Tafeln Wissenswertes zu Geologie, Flora, Fauna und Kulturgeschichte zu erfahren. Der Blick vermag rundherum in und über das Steinheimer Becken schweifen, Magerwiesen, die nach ungezählten Blüten und Albkrautern duften, wechseln sich mit luftigen Wäldern ab. Am besten beginnt man die Tages-Wanderung an der Info-Stelle ‚Hirschtal‘ im Osten des Beckens,

doch weitere vier gut ausgeschilderte Einstiegstellen erlauben Variationen. Der Meteoriten-Rundwanderweg verläuft teilweise auf ergänzenden Themenwegen, wie dem ‚Wentallehrpfad‘, dem ‚Waldsinnespfad‘ oder dem ‚Heidelehrpfad‘, so dass ganz nach Lust und Interessen andere Wege eingeschlagen werden können – einer so interessant wie der andere.

Vielfältige Informationen zu den geologischen Besonderheiten der Region sind auf dem ‚Geologischen Lehrpfad‘ zu erfahren. Schritt für Schritt kann man sich über sechs Kilometer entlang des ‚Großen Rundweges‘ informieren – Oder man wählt den Spaziergang über zwei Kilometer, mit immerhin sechs Info-Tafeln. Start ist jeweils beim Meteoriten-Museum in Sontheim.

Auch in unmittelbarer Nachbarschaft zum Becken gibt es mannigfaltige Möglichkeiten die herr-



liche Natur der Ostalb zu genießen. Weithin bekannt und vor allem bei Kindern beliebt ist das wunderschöne Wental. Mit den zahlreichen zauberhaft geformten Felsbrocken, dem ‚Felsenmeer‘, ist es ein ideales Ausflugsziel für Familien.

Aus dem Wental kommend führt der gut befestigte Weg ins weite Gnnantal. Gesäumt von lichtem Wald und duftenden Wacholderheiden finden Spaziergänger, Wanderer und Radfahrer genügend Platz. Weitläufige Grillstellen mit Spielmöglichkeiten locken zur Rast, Informationstafeln stillen Wissensdurst und machen Lust auf neue Entdeckungen. Abzweigend vom Gnnantal finden Ruhesuchende schattige Stille im verwunschenen Doschtal, an dessen oberem Ausgang die geheimnisvolle Schreiberhöhle auf Entdeckung wartet ...



Blick auf Steinheim am Albuch.

Fotos: Andrea Maier

Literaturgeschichtliche Spaziergänge durch Nürtingen

Nürtingen besticht durch seine in weiten Teilen noch gut erhaltene Altstadt. Nach dem Brand 1750 baute Landesbauameister Johann Adam Groß der Ältere die Stadt wieder auf. Im Zuge der Stadtneubaus wurde das Nürtingen Schloss, das vom 15. bis 17. Jahrhundert den Wittwen der Württemberger Fürsten als Altersruhesitz diente, aberissen. Es stand einst neben der St. Laurentius-Kirche. Die Geschichte Nürtingens ist deutlich älter. Erstmals wurde der Name 1046 erwähnt. Die noch heute erhaltenen Teile der Stadtbestigung stammen aus dem 13. und 14. Jahrhundert.

Mehr über Nürtingen erfahren Besucher bei den Stadtführungen. Hier ragen die nach einer Corona-Zwangspause wieder gestarteten literaturgeschichtlichen Spaziergänge heraus. Neben dem Mörike-Rundgang und einer allgemeinen



Hölderlin-Denkmal in Nürtingen.

Hölderlin-Stadtwanderung gibt es auch einen speziellen Hölderlin-Spaziergang. Friedrich Hölderlin,

einer der größten deutschen Lyriker, verbrachte fast seine gesamte Kindheit in Nürtingen und kam auch im Erwachsenenalter immer wieder zu seiner dort lebenden Mutter zurück. Basierend auf dem Stoff von Peter Härtlings Roman „Hölderlin“ (dtv-Verlag) führt dieser literaturgeschichtliche Rundgang vom elterlichen Haus des Dichters über Stationen in der Stadt und am Neckar in die literarische Abteilung des Stadtmuseums. Dort steht die geheimnisumwitterte zweite Lebenshälfte Hölderlins, die so genannte „Turmzeit“ im Mittelpunkt der Betrachtung.



Info www.nuertingen.de

Foto: Stadt Nürtingen / Zeichnung: Franz Carl Hiemer/Deutsches Literaturarchiv Marbach

Neue Lust auf unsere Heimat

- Aktuelle Nachrichten
- Veranstaltungskalender
- Sehenswürdigkeiten
- Freizeiteinrichtungen
- Geschichte
- Unternehmen
- Strukturdaten
- Branchenverzeichnis
- und vieles mehr

unser-stauerland.de

Das Nachrichtenportal für Tourismus und Wirtschaft

Ein Service der Maitis-Media GbR

STADTFÜHRUNGEN IN NÜRTINGEN



HISTORISCHE ALTSTADT DICHTER UND DENKER
BEGINEN NACHTWÄCHTER STADTKNECHT
SCHLEMMERSPAZIERGANG KULTURGENUSS
INDIVIDUELLE GRUPPENFÜHRUNG KIRCHTURM

Gutschein für eine Stadtführung

WIR BERATEN SIE GERNE

Marktstraße 7

72622 Nürtingen

Tel.: 07022 75-381

touristinfo@nuertingen.de

www.nuertingen.de



Paradies für Mountainbiker



Herrliche Ausblicke gewähren die Mountainbike-Strrecken, wie hier auf die Burg Hohenzollern.

Seit Fahrräder einen kleinen batteriebetriebenen Motor haben, der, wenn es bergauf geht, das Treten in die Pedale erleichtert, erlebt das Radeln in Deutschland einen Boom. Wer heute sein Wunsch-Bike kaufen möchte, muss sich bis zur Lieferung gedulden. Die Hersteller kommen mit der Produktion nicht mehr nach.

Von Andrea Maier

Das Outdoor-Erlebnis Radfahren motiviert auch die Touristiker auf der Schwäbischen Alb zu Angeboten, von denen auch die einheimischen Radfreunde profitieren. Der Tourismusverband Schwäbische Alb entwickelt vor allem für Mountain-Biker neue Projekte.

Neben dem jüngst gekürten „Albtäler-Radweg“ sollen weitere Landesradfernwege auf der Schwäbischen Alb entstehen und zusammen ein Netz aus einheitlich beschilderten und qualitativ erstklassigen Fernradwegen über die Alb bilden. Des Weiteren wurde das Netz an E-Bike-Ladestationen in der Region ausgeweitet. Auch ein gemeinsames, albeweites Mountainbike-Beschilderungskonzept steht kurz vor seinem Abschluss.

Auf den Bedarf an spezieller Infrastruktur und eigenen Trails für Mountainbikes reagiert die Region verstärkt mit der Entwicklungen neuer Wege: Im Schönbuch entstehen drei neue Mountainbike-Touren, die „Spitz Tour“ und die „Jäger Spezial Tour“ sind bereits fertig

beschilbert. Auch in Albstadt, Spaichingen und im Landkreis Göppingen sind neue MTB-Touren und -Trails geplant. Wer auf seinem Mountainbike oder Gravelbike gerne weitere Strecken zurücklegt, ist auf dem Alb-Crossing richtig. Der neue Flow-Park Antoniustal in Sigmaringen komplettiert die neue Angebotspalette.

Vergnügt radelt Andreas Raiser auf seinem Oldtimer, einem Peugeot Klapprad aus den 70er Jahren, ins Industriegebiet ‚Brühl‘ bei Uhingen, im Landkreis Göppingen. Vor über 20 Jahren wurde aus seiner Leidenschaft für’s Radfahren Berufung: Der studierte Textildesigner überließ die Gestaltung von Stoffen anderen und arbeitete in seinem damaligen Lieblings-Radladen in Reutlingen. Er lernte viel, wurde in einem Stuttgarter Unternehmen Teilhaber und Geschäftsführer. Vor sechs Jahren ließ er seinen Traum Wirklichkeit werden - er eröffnete ‚RadLust‘, sein eigenes ‚Fachgeschäft für E-Bikes und E-Mobility‘.

Mit innovativen E-Bikes, Rädern ohne Motor und gutem Service will er Lust machen auf’s Radfahren. Ganz gleich ob Senioren, die das

Radfahren wieder für sich entdecken, Arbeitgeber, die ihren Mitarbeitenden ein ‚Job-Rad‘ ermöglichen, umweltbewusste Menschen, die auf’s Auto verzichten oder sportlich ambitionierte (Renn-)Radlerinnen – Andreas Raiser hat das passende Rad.



Andreas Raiser in seinem Uhinger Fachgeschäft

In seinem umfangreichen Sortiment bevorzugt er den französischen Hersteller ‚Moustache‘, doch Zubehör findet man bei ihm für alle gängigen Marken. Reifen, Schläuche, Schaltwerke, Umwerfer, Griffe, Sattel, Beleuchtung, Helme und Kleidung – in der großzügigen Halle ist die Auswahl groß. Auch einige Modelle der immer häufiger nachgefragten Lastenräder (Cargo Bikes) findet man bei dem Uhinger Fachhändler, der selbst „am liebsten alles mit dem Rad“ erledigt.

Fotos: Gonso Alb-Tourismus, Stephan Boegli / Andrea Maier

Zu Römern und Alamannen

Zu Römern und Alamannen führt ein neuer Radrundweg im Ostalbkreis. Der führt rund um Aalen und Ellwangen. Radelt man am Parkplatz Schießwasen in Ellwangen los, führt die Strecke zunächst durch die historische Altstadt von Ellwangen.

Anschließend geht es in die wald- und seenreiche Landschaft des Virngrunds. Entlang der Ellwanger Schlossweiher kommt man auf die Höhe nach Rattstadt, von wo sich ein Abstecher zur barocken Wallfahrtskirche Schönenberg lohnt. Über kleine Ortschaften erreicht man die Ellwanger Seenlandschaft mit Häsle- und Haselbachsee. Danach geht es hinauf nach Eiberg und über Birkenzell erreicht man das Kastell Halheim.

Ein Bronzemodell zeigt, wie das dortige Kleinkastell ausgesehen haben könnte. Auf der weiteren Route passiert man kleine Ortschaften und kommt schließlich nach Wasseralfingen. Dann



durchfährt man die Innenstadt von Aalen, wo man das Limesmuseum besuchen kann. Hier macht die Runde kehrt und es geht wieder nach Norden in Richtung Hüttlingen. Von Hüttlingen geht es auf dem Deutschen-Limes-Radweg weiter nach Rainau-Buch, zum Limespark (Foto: Limestor Dalkingen). Entlang der Jagst radelt man zurück nach Ellwangen, wo sich in unmittelbarer Nähe zum Schießwasen das Alamannenmuseum befindet.

Info www.deine-ostalb.de

Die Bike-Events

Die 20. Auflage des Bike the Rock in Heubach, eines der bedeutendsten Mountainbike-Rennen in Deutschland, ist vom April auf den 2. Oktober verlegt worden. www.biketherock.de

Die 25. Alb-Gold Trophy findet am 3. Oktober statt. Start und Ziel ist das MTB-Park Wiesentalstadion in Münsingen. www.alb-gold.de/sport/alb-gold-trophy/

Bereits zum neunten Mal ist vom 6 bis 8. Mai 2022 die internationale Mountainbike-Weltspitze in der olympischen Disziplin Cross-Country in Albstadt zu Gast. www.bikezone-albstadt.de

Der 26. Albstadt-Bike-Marathon startet am 8./9. Juli 2022. Die Organisatoren haben abwechslungsreiche Streckenausgesucht. www.albstadt-bike-marathon.de

Foto: Schwäbische Alb Tourismus, Thomas Rattay

Alb-Crossing überzeugt die Jury

Das Magazin „Focus“ hat die Schwäbische Alb gleich mehrfach für innovative E-Bike Projekte ausgezeichnet. Die Freude beim Verband Schwäbische Alb Tourismus ist groß, sieht man sich doch im eingeschlagenen Weg bestätigt.

Das E-Bike als das Fortbewegungsmittel der Stunde im Alltag, der Freizeit und im Urlaub erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Das Magazin „Focus“ trägt mit der jährlichen Verleihung der E-Bike Awards der Entwicklung Rechnung. Prämiert werden unter anderem innovative Projekte, die auf die Bedürfnisse und Vorlieben der Zielgruppe ausgerichtet sind. Insgesamt 70 Einreichungen in zehn Kategorien wurden unter die Lupe genommen. In der Kategorie „Destination“ katapultierte sich der vom Schwäbische Alb Tourismus (SAT) verantwortete Alb-Crossing ganz nach oben.

Die Schwäbische Alb hat sich jüngst zu einem besonderen Ziel für E-Biker entwickelt. Unter dem Motto „Alb statt Alpen“ wurde der „Alb-Crossing“ eigens als sportlich herausfordernde, aber technisch gut machbare Mehrtagestour speziell für eine breite E-Bike-Community als Gemeinschaftsprojekt mit den Landkreisen Ostalb, Göppingen, Esslingen, Reutlingen, Tübingen, Zollernalb und Tuttlingen neu konzipiert. Mit einer Gesamtlänge von 370 Kilometern und 7000 Höhenmetern führt die Strecke, entweder in sechs Etappen oder individuell eingeteilt, von Aalen bis Tuttlingen quer über die Schwäbische Alb mitten durch die Natur und an der aussichtsreichen Albtraufkante entlang.

Der „Alb-Crossing“ erschließt eines der markantesten Mittelgebirge Deutschland ganz neu, und zwar einem breiten Publikum, das sich neuerdings mit E-MTBs aus-



Der Rad-Tourismus entwickelt sich auf der Schwäbischen Alb rasant.

gestattet hat. Nicht die schwierigen Single-Trails für Spezialisten locken hier, sondern quasi die naturnahe Entdeckertour auf dem E-MTB oder Gravelbike. „Die Anerkennung seitens der fachkundigen Jury und der Gewinn des ‚Focus‘-E-Bike Awards für dieses Projekt freut uns ganz besonders“, sagt Geschäftsführer Louis Schumann des SAT. „Das ist sowohl eine Auszeichnung für eine erfolgsträchtige Zusammenarbeit von Tourismus und Radindustrie, als auch für die ehrenamtlichen Wegbetreuer des Württembergischen Radsportverbandes.“

Doch dem nicht genug: Das in Münsingen angelegte „Projekt Charger Cube“ hat in der Kategorie „Sustainability & Green“ den zweiten Platz belegt. In den rund 20 installierten standardisierten und autarken Ladecontainern „Charger Cube“ auf der Schwäbischen Alb stehen jeweils acht Ladepunkte für E-Bikes zur Verfügung, die über ein Solarpanel auf dem Dach mit Strom versorgt werden. Die Auszeichnung für die Charger Cubes der Stadt Münsingen sieht Schumann als das Tüpfelchen auf dem i und unterstreicht die rasante Entwicklung des Radtourismus in der Region Schwäbische Alb.

Info

www.schwaebischealb.de/rad/mountainbike/alb-crossing
www.muensingen.com/aktivitaeten/e-bike/radservice-ladestationen/projekt-chargercube



Die von der Stadt Münsingen betriebenen Charger Cubes kamen beim „Focus“ Award auf den zweiten Platz.

Veranstaltungstipps

Mehr Veranstaltungen unter www.albeins.de

500 Jahre klösterliche Braukunst

In Zwiefalten wird das Bier gefeiert. Vom 12. bis 15. August gibt es ein audiovisuelles Spektakel vor der historischen Kulisse des Zwiefalter Münsters. 150 Laienschauspieler in originalgetreuen Kostümen erzählen die Geschichte des Klosters und die 500-jährige Geschichte der klösterlichen Braukunst. Eine faszinierende und zugleich spannende Geschichte aus der Vergangenheit bis heute. Karten: www.zwiefalter.de. Das historische Bierfest ist vom 24. bis 27. September geplant. Ein Festumzug mit Pferdegespannen ist am 26. September geplant.

Reutlinger feiern ihren Schwörtag

Mit einem festlichen Umzug und einem bunten Unterhaltungsprogramm feiern die Reutlinger vom 16. bis 18. Juli den Schwörtag, u.s. mit einem Mittelaltermarkt.

Zum 26. Mal Musik auf Schloss Filseck

Das 26. Sommerfestival Musik auf Schloss Filseck (bei Uhingen) lädt zu Konzerten zwischen dem 24. Juli und 1. August ein. Musikalische Gäste im Schlosshof sind u.a. „Passo Avanti“, die „Steve Cathedral Group“, „Vocal Saampling“ und „Bozen Brass“. Für Kinder gibt es das Musical „Eisbär, Dr. Ping und die Freunde der Erde“. Infos und Tickets unter: www.schloss-filseck.org.

Hochwertige Weine und viel Musik

Tausende Besucher zieht es alljährlich fünf Tage lang auf das Heidenheimer Küferfest. Das Weinfest findet in diesem Jahr vom 4. bis 8. August statt und wird zum 25. Mal gefeiert. Vom Mittag bis in den späten Abend sind kulinarische Leckerbissen und hochwertige Weine in ein musikalisches Rahmenprogramm eingebettet.

Jede Nacht ein anderer Film

Über drei Wochen lang werden vom 5. bis 29. August beim Sommernachtskino in Kirchheim unter Teck täglich aktuelle Filme, Unterhaltung und kulinarische Genüsse geboten. Ob Komödie, Drama, Science-Fiction, Kriminalfilm oder Historienfilm – hier findet jeder das passende Kino-highlight. Infos: www.sommernachtskino.com

Sommernachtsklassik auf Marktplatz

Zum 20. Mal findet am 31. Juli die Sommernachtsklassik in Rottenburg a. N. statt. Es gilt als das Musikereignis in der Stadt unter freiem Himmel. Beginn ist um 19 Uhr. Das Konzert auf dem Marktplatz von der Südwestdeutschen Philharmonie Konstanz gestaltet. Ein Feuerwerk bildet den spektakulären Abschluss. Zur Einstimmung spielt die Stadtkapelle Rottenburg.

AM IDYLLISCHEN WALDRAND

Biergarten

-GÖPPINGEN-

StauferWald.de
Biergarten
am Stauferpark

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

Selbstverständlich erfüllen wir alle gesetzlichen Hygienebestimmungen

Öffnungszeiten
bei gutem Wetter
Di – Sa: 16 – 24 Uhr
So: 11 – 21 Uhr
Montag RUHETAG
Programm & mehr:

STAUFERPARK

Konrad-Zuse-Straße Göppingen
www.StauferWald.de

Wild

aus Baden-Württemberg

Fotos: Schwäbische Alb Tourismus / Thomas Rattay



Bohne um Bohne

Kaffeepflanzungen auf der Schwäbischen Alb? Die gibt es nicht. Zu rau ist hier das Klima. Dafür finden Kaffeeliebhaber in der Region aber kleine Röstereien, die aus den Steinkernen der kirschähnlichen roten Früchten der Kaffeepflanze die Basis für Heißgetränke mit den unterschiedlichsten Aromen zaubern und damit Akzente gegen die Massenware der großen Kaffeehändler setzen.

Von Rüdiger Gramsch und Andrea Maier

Jeder, der Kaffee liebt, spricht von der Kaffeebohne. Doch Botaniker rümpfen die Nase, wenn davon die Rede ist. Streng genommen ist die Kaffeebohne nicht die Frucht der Kaffeepflanze, sondern nur die beiden mit abgeflachten Seiten zueinander liegenden und mit einer Längsfurche in der Mitte versehenen Kerne der kirschenähnlichen Frucht.

Es gibt rund 250 verschiedene Kaffeesorten, doch nur zwei haben sich auf dem Weltmarkt durchgesetzt. Zum einen Arabica – mit 60 Prozent Anteil die wichtigsten Sorte – und Robusta. Arabica wächst vor allem im Hochland von Brasilien, Kolumbien oder Kenia. Die Bohne ist grünlich bis blaugrün und etwa neun Millimeter lang.

Im Gegensatz dazu ist die Robusta bräunlich bis gelbgrün und kleiner als die Arabica. Und die Kaffeepflanze ist schnellwüchsiger, ertragreicher und widerstandsfähiger als die Arabica-Sorte. Sie wächst in Gebieten bis 900 Metern Höhe wie zum Beispiel in Kolumbien, Vietnam oder Indonesien. Wer gerne Espresso trinkt, kommt auch in den Genuss der Robusta, denn sie wird dort als Zusatz benutzt, da sie die Bildung der Crema unterstützt und im Geschmacksprofil sehr säurereduziert ist.

Um den weltweiten Bedarf nach vor allem preiswerten Kaffee zu befriedigen, setzen die großen Anbieter auf schnelle Ernten und bewährte Röstvorgänge. Gerade hier halten aber die kleinen Kaffeeröstereien dagegen. Sie bekommen die Bohnen von ausgesuchten Parzellen und achten darauf, dass die Ernte höchsten Qualitätsansprüchen genügt. Dabei spielen die Anbauhöhe, die geologische Beschaffenheit des Anbaugebiets und die dort herrschenden klimatischen Verhältnisse ebenso eine Rolle wie die Arbeitsbedingungen, unter denen die



Auch beim Röstvorgang werden die Kaffeebohnen geprüft.

Früchte des Kaffeestrauchs geerntet werden. Die kleinen Röster gehen damit auch das Risiko ein, dass sich Erntemengen und Geschmacksprofile von Jahr zu Jahr unterscheiden.

Geerntet wird der Kaffee für die kleinen Röstereien von Hand, weshalb auch nur die vollreifen Früchte gepflückt werden. Die noch unreifen bleiben am Strauch. Diese Methode ist zwar aufwändiger, garantiert aber mehr Qualität. Später werden die Früchte noch einmal nach Größe sortiert und je Sorte werden die Kerne in unterschiedlichen Verfahren vom Fruchtfleisch getrennt. Abgepackt in zumeist 30-Kilo-Säcken kommen die Bohnen dann nach Deutschland in die kleinen Röstereien. Und die haben, jede für sich, mit viel Gespür und Erfahrung eigene Röstverfahren entwickelt. Rösttemperatur und Röstdauer spielen da die Hauptrolle. Ziel ist es, dem Kaffee die eigene Note, ein unvergleichliches Geschmacksprofil zu geben.

Fotos: Shutterstock / Artem Varnistjan / Memory Man

**SCHWARZ
Coffee Shop**

Alte Rösttradition & moderne Spezialitätenvielfalt

Wir bieten Spitzenkaffees und Espresso aus aller Welt. Laufend frisch in unserer eigenen Rösterei für Sie handgeröstet.

Schmecken Sie den Unterschied!

Kaffeekultur für Genießer!

Schwarz Coffee Shop GmbH
Hintere Gasse 16 • 89522 Heidenheim
07321 / 31 56 66 • info@schwarz-coffeeshop.de
www.schwarz-coffeeshop.de

Saneera Kaffeemanufaktur

Unsere Kaffeesorten werden ausschließlich in liebevoller Handarbeit zusammengestellt.

Durch die klassische schonende Trommelröstung entfalten sie facettenreiche Aromen und sind besonders bekömmlich.

Nur beste Hochland-Kaffees (Arabicas) aus der ganzen Welt werden bei uns geröstet.

Saneera GmbH
Kaffeemanufaktur
Villa Stützel
Ulmer Str. 116
73431 Aalen
info@saneera.de

www.saneera.de

Die Genussrösterei!

Das „Kaffeewerk Zollernalb“ in Albstadt-Ebingen ist ein lohnenswerter Treff für Genießer des schwarzen Trankes in all seinen Facetten. Dabei hat das „Kaffeewerk“ zwei Besonderheiten: Hier wird Kaffee nicht nur ausgeschenkt und verkauft, sondern auch frisch geröstet. Und, noch viel wichtiger: Das „Kaffeewerk“ gehört zur Lebenshilfe Zollernalb. Seit Mai 2009 betreibt die Lebenshilfe Zollernalb in Albstadt das Kaffeewerk Zollernalb – Die Genussrösterei. Ausgehend von Ländern wie Italien und Österreich hat sich das Thema Kaffee, ähnlich der Weinkultur, sehr stark entwickelt und an Vielfalt gewonnen. Als Gegenteil zur Discounter-Bewegung werden heute hochwertige Lebensmittel mit transparenten Verarbeitungsverfahren stärker nachgefragt. Qualität statt Menge und dafür zwar nicht billig aber preiswert sind Aspekte, die auch bei vielen bewussten Kaffeegenießern zunehmend an Bedeutung gewinnen.

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

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

Der Kaffee-Experte Patrick Engler (Spezialitätenröster).

Siegeszug des Kaffees

Aus dem Arabischen: Der Begriff „Kaffee“ kommt wohl aus dem Arabischen. Die Worte „Kahwe“ oder „Qahwa“ bezeichnen ein „belebendes Getränk“, was nicht automatisch Kaffee sein muss. Man kann auch Wein darunter verstehen.

Die Wiege des Kaffees: Die Region Kaffa im Südwesten Äthiopiens gilt als die Wiege des Kaffees. Dort wird das Getränk bereits im 9. Jahrhundert schriftlich erwähnt. Forscher gehen davon aus, dass der Kaffee von dort aus über Arabien und das Osmanische Reich seinen Siegeszug nach Europa antrat. Die Kaffeeplantagen in Südamerika, auf den karibischen Inseln und in Indien entstanden erst in der Kolonialzeit.

Kaffeehäuser: Das erste Kaffeehaus auf europäischem Boden entstand nachweisbar 1554 im heutigen Istanbul, davor hat es Kaffeehäuser nur im arabischen Raum gegeben. Es folgten Kaffeehäuser in Venedig, Oxford, London, Marseille, Paris, Amsterdam und Hamburg. 1683 eröffnete das erste Wiener Kaffeehaus. Schon früh waren die Kaffeehäuser Treffpunkte für Gelehrte, Philosophen, Schriftsteller und Künstler. Das erste deutsche Kaffeehaus öffnete wohl 1673 in Bremen.

Mit und ohne Filter

Wie trinken Sie Ihren Kaffee? Die Zubereitung des Getränks ist vielfältig. Die einen schwören auf French Press. Dabei wird grob gemahlener Kaffee direkt in die heiße Kanne gefüllt und mit heißem Wasser übergossen. Sobald die gewünschte Stärke erreicht ist, wird das Metallsieb langsam von oben bis auf den Grund des Glaskolbens heruntergedrückt, wo das Kaffeemehl fixiert wird. Andere setzen auf Filterkaffee, der in den letzten Jahren eine Renaissance erlebt. Mit der richtigen Brühtechnik bietet der Filterkaffee, speziell der Handaufguss, optimale Möglichkeiten, die Aromen und Geschmacksträger aus einer Bohne zu lösen. Der Kaffee sollte frisch und mittelgrob gemahlen werden, das Wasser eine Temperatur von 92 bis 96°C haben. Als Filter verwendet man einen Porzellan- oder Papierfilter (der allerdings vor der Verwendung einmal mit Wasser ausgespült werden sollte). Kaffeevollautomaten sind sehr beliebt, da sie die Zubereitung verschiedenster Kaffeetränke ermöglichen. Neben der Brühgruppe verfügt der Kaffeevollautomat über ein integriertes Mahlwerk. Und dann gibt es noch die Handhebelmaschine (1906 erstmals vorgestellt), der Vorläufer heutiger Siebträger- bzw. Espressomaschinen. Die für Espresso typische „Crema“ gibt es erst seit 1938. Da wurde das Wasser mit Druck durch das Kaffeemehl gepresst.

Biere mit Charakter

Neun baden-württembergische Brauereien haben sich zu den „Brauern mit Leib und Seele“ zusammengeschlossen. Sie betonen die Verbindung ihres Gerstensaftes mit der Region und unterstreichen dies durch gemeinschaftliche Aktivitäten.

Von Andrea Maier

Menschen, die ein Handwerk „mit Leib und Seele“ ausüben, gab es, gibt es und wird es auch künftig geben. Dass sich ein Zusammenschluss familiengeführter Brauereien im Bier-Ländle Baden-Württemberg nach eben dieser Überzeugung benannt hat, spricht für sich.

Vier „Braucher mit Leib und Seele“ haben sich im Jahr 2000 zusammen getan, um gemeinsam mehr zu erreichen als es dem einzelnen möglich ist. Darunter waren auch die Berg-Brauerei in Ehingen und die Geislinger Kaiser-Brauerei, die später aus der Gemeinschaft wieder ausgetiegen ist. Die „Braucher mit Leib und Seele“ definieren sich nicht ausschließlich über Umsatz und Gewinn, sondern vor allem über die Qualität ihrer Biere. Die Brauer fördern heimische Landwirte durch die gesicherte Abnahme von Braugetreide, das zu 100 Prozent aus kontrolliertem, integriertem Anbau komme. Das zeige, dass den Brauereiunternehmen das Bier als Kulturgut der Region am Herzen liege.

Die „Braucher mit Leib und Seele“ seien mit ihrer Braukunst und ihrem regionalen Ansatz ein Vorbild für erfolgreiche regionale Wertschöpfungsketten. Dies sei ganz im Sinne der Nachhaltigkeitskriterien ökologisch, ökonomisch und sozial. „Für die ‚Braucher mit Leib und Seele‘ steht diese Philosophie vom Bier daher nicht nur für Genuss, Vielfalt, Tradition und Kultur, sondern ist die Zukunft für ihre Familien, Mitarbeiter, Lieferanten und Kunden“. Dieter Klenk, der seit 20 Jahren die Geschäfte der Kooperative führt, ist nach wie vor überzeugt: „Was einer nicht schafft, fällt vielen leicht.“

Fünf grundlegende Werte haben die Brauer damals beschlossen und an denen kommt niemand vorbei. „Wir sind für Vieles offen, doch unseren Werten streng ver-



Juniorchef Christoph Hilsenbeck zwickelt eine Bierprobe zur Qualitätsprüfung aus dem Tank.

pflichtet“, die sie wie folgt zusammengefasst haben:

1. Unser Bier hat ein Gesicht!
2. Unser Bier ist zu 100 Prozent von hier!
3. Unser Bier ist traditionell gebraut!
4. Unser Bier ist Teil der regionalen Kultur!
5. Unsere Biere haben Charakter!

„In diesem Sinn zu denken und zu handeln, verbindet uns.“ Das gemeinsame Ansinnen halten die Mitgliedsbetriebe mit Aktionen wach. Sie tauschen sich engagiert aus, organisieren Weiterbildungen und Exkursionen, lernen miteinander Neues und hegen Bewährtes. Durch alle Unterschiedlichkeit hindurch feiern sie reihum Feste und unterstützen einander mit Rat und Tat.

Eine der Brauereien „mit Leib und Seele“ und jüngstes Mitglied der Kooperative, ist vom Fuße der Schwäbischen Alb nicht wegzudenken: Die Lammbräuerei Hilsenbeck. In Gruibingen (Kreis Göppingen) wird seit 1728 Bier gebraut. Stand in den 1960er Jahren noch das Brauereigasthaus im Mittelpunkt, gewann das Brauen durch die Einrichtung eines Sudhauses in den 1970er Jahren an Bedeutung. In den 80er Jahren übernahm der heutige Braumeister Hans-Dieter Hilsenbeck den Betrieb, mit einer Menge erfrischender Ideen: So wurde 1988 das naturtrübe ‚Hilsenbecks Brunnenbier‘ aus dem Gruibinger Dorfbrunnen gezapft. In den 90ern ist die Bügelflasche zurück, gilt als ‚kultig‘ und wird alsbald in verschiedenen Größen zum Markenzeichen einiger Hilsenbeck-Biere. Das traditionsreiche Familienunternehmen zeichnet sich durch steten Wandel aus: Erweiterungs- und Neubauten folgen auf die steigende Nachfrage und Beliebtheit der Bierspezialitäten. Die Ausbildung junger Brauer, Brauerei-Führungen, und „handgemachte“ Bierspezialitäten leuchten weit in die Region.



Brauer Hans-Dieter Hilsenbeck (rechts) mit seiner Tochter am Messestand auf der Intergastra in Stuttgart.

HEIMAT ERLEBEN!

WWW.STAUFRS-EDEKA.DE

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

einfach sympathisch!

STAUFERS



In der Pandemie steht die Küche hoch im Kurs

Durch Homeoffice und Homeschooling verbringen die Menschen mehr Zeit zu Hause. Es wird häufiger - und mit wachsender Begeisterung - am heimischen Herd gekocht und die Küche als ganzheitlicher Lebensraum genutzt.

In der Pandemie verbringen die Menschen mehr Zeit zu Hause. Es wird häufiger – und mit wachsender Begeisterung – am heimischen Herd gekocht und die Küche als ganzheitlicher Lebensraum genutzt. Die Prioritäten verlagern sich, wohlmöglich stand der Kauf einer neuen Küche noch gar nicht auf der Agenda, aber statt in Kleidung oder Reisen wird lieber in bleibende Werte investiert. So gab es im Küchenhandel trotz Corona ein signifikant positives Ergebnis. Die großzügige, offene Küche steht bei vielen nach wie vor ganz oben auf dem Wunschzettel. In den meisten Neubauten gehören die fließenden Übergänge zwischen Koch-, Ess- und Wohnbereich zum architektonischen Standard. Hier werden gerne so genannte Pocket-Door-Schränke eingesetzt, mit denen die Küche im Nu verfügbar – und ruckzuck wieder unsichtbar ist.

Gleichzeitig steigt der Bedarf an kleinen kompakten Küchen mit perfekt optimiertem Stauraum. Der Grund: Gerade in den Städten hat sich der Immobilienmarkt weiter verschärft. Besonders kleine Wohnungen sind teuer. Beliebt sind Koch- und Vorbereitungsinseln. Die freistehenden Elemente lockern optisch auf, schaffen Arbeitsfläche, können zusätzlicher Essplatz sein und als Raumteiler fungieren.

Oberschränke schaffen Platz für Teller und Tassen

Dass ein hocheingebauter Backofen ein echter Komfortgewinn ist, hat sich herumgesprochen. Inzwischen findet die Idee, auch Weinkühlschränke, Kaffeeautomaten, Dampfgarer und Geschirrspüler in rückenfreundlicher Bedienghöhe zu platzieren, immer mehr Anhänger. Vor allem bei Letzterem macht das Sinn, es erleichtert das Ausräumen des sauberen Geschirrs.

Wenn es um den Stauraum für Teller, Tassen und Gläser

geht, sind Oberschränke die Möbel der Wahl. Sie besitzen Schiebetüren oder aber Klappen, die sich nach oben öffnen, sodass man maximale Bewegungsfreiheit hat und sich nicht den Kopf stößt. Schubkästen sowie praktische Apotheker- und Eckauszüge holen Schrankinhalte nach vorn und nutzen Platzreserven optimal aus. Eine maßgeschneiderte und flexible Innenorganisation für Besteck und Vorräte macht alles übersichtlicher. Wie sieht die angesagte Küche denn nun aus? Auf jeden Fall zurückhaltend und geradlinig. Sie ist häufig grifflos und wird teils mechanisch, teils mit elektrischer Unterstützung geöffnet. Griffe sind allenfalls dezent und bestehen aus Metall. Oder Griffmulden und -leisten sitzen direkt in der Front.

Die aktuellen Stilrichtungen reichen vom Industrial Look über eine neutrale und pure Geradlinigkeit bis hin zum modernen und schlichtem Landhaus-Look. Der traditionelle Landhausstil ist rückläufig. Zimmerpflanzen und Kräuter halten Einzug in die Küche, Stichwort Urban Farming. Neben dem klareren Skandi-Look gibt es auch Ausflüge in die rustikalere alpine Welt, Stichwort Holz und Natur.

Die klassisch-weiße Küche ist nicht wegzudenken, aber der Trend zur dunklen Optik bleibt: Die Möbelfronten präsentieren sich weiterhin in Schwarz und in Grautönen wie Anthrazit, Taupe oder Graphit. Dazu kommen warmes Beige und Sand und ausdrucksstarke Holz- und Betondekore. Wenn es bunter zugehen soll, sind die Farben eher gedeckt oder mindestens pastellig.

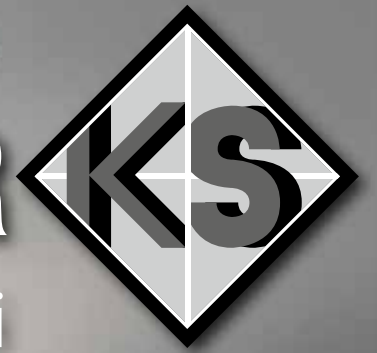
Bei den Materialien liegt der Fokus auf matten Oberflächen in Lack, Lacklaminat, Schichtstoff und Melamin mit insgesamt steigendem Bedarf an Anti-Fingerprint-Ausstattungen. Dazu kommt hochwertiges Echtholz-furnier, ganz vorn Eiche. Selten wird alles aus einem Guss gestaltet, Kombinationen verleihen der Küche eine persönliche Note.

AMK

Fotos: Arbeitsgemeinschaft Moderne Küche

KÜCHENATELIER

Küchenstudio • Bau- und Möbelschreinerei



Kompetenz. Perfektion. Kreativität

Hauptstr. 257

73111 Lauterstein

07332 924730

www.ks-kuechenatelier.de



Gute Tropfen immer in Top-Form

Weinkühlschränke sind eines der neuen Lifestyle-Produkte für die Küche. Die wohltemperierten, edlen Jahrgänge lagern dabei in Design-Einbaugeräten, perfekt geschützt und mit Durchblick.

„Man muss kein Sommelier oder passionierter Weinliebhaber sein, um sich für einen Einbau-Weintemperierschrank zu begeistern. Die neuen Lifestyle-Geräte für verschiedene Nischenhöhen finden auch unter nur gelegentlichen Weintrinkern immer mehr Anhänger“, sagt Geschäftsführer Volker Irle von der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche (AMK).

Eine knusprige Entenbrust à l'orange, Zanderfilets mit frischen Kräutern, Backofengemüse auf Schafskäse, oder ein herzhafter veganer Nudelaufguss – und zu jedem Gericht die passende Begleitung in Form eines guten Weins, Proseccos/Cavas mit oder auch ohne Alkohol. Alles sofort zur Hand bei der jeweils optimalen Trinktemperatur, sofern die Flaschen in einem Weinkühl- bzw. Weintemperierschrank bevorratet werden.

„Weinkühlschränke sind eines der neuen Lifestyle-Produkte für die Küche“, beobachtet Volker Irle. Die wohltemperierten, edlen Jahrgänge lagern dabei in Design-Einbaugeräten, perfekt geschützt und mit Durchblick. Dafür sorgen hochwertige Edelstahltüren mit getöntem Sicherheitsglas inklusive UV-Schutz und markante Edelstahlgriffe. Alternativ grifflose Türen mit komfortablen Öffnungshilfen wie einer Push-to-open Funktion. Beide Designvarianten lassen diese eleganten Einbaugeräte zu Eyecatchern in jeder Küche werden.

Eine Reihe innovativer Features macht es möglich, dass Connaissseure und angehende Weinsammler ihre edlen Tropfen nicht nur in einem Weinkeller, sondern auch in ihrer Lifestyle-Küche lagern können. Dazu zählen vibrationsarme Kompressoren, damit die Flaschen schonend und ruhig lagern. Auch ein sanftes Schließen der Gerätetüren trägt dazu bei: ganz leise und wie von selbst dank integrierter Dämpfung, damit die Weine vor Erschütterungen geschützt sind.

Weitere Voraussetzungen für ideale Lagerbedingungen sind eine optimale Luftqualität und Luftfeuchtigkeit im gesamten Kühlraum sowie konstant gleichmäßige Temperaturen ohne Schwankungen. Für eine bestmögliche Luftqualität sind die Einbaugeräte mit einem Aktivkohlefilter ausgestattet. Ähnlich wie ein Schwamm bindet und neutralisiert er unangenehme Gerüche, damit im Innenraum eine neutrale Umgebungsluft vorherrscht. Auch die



In Weinkühlschränken lagern edle Tropfen wohltemperiert.

richtige Luftfeuchtigkeit spielt bei einer längerfristigen Lagerung der Flaschen eine wichtige Rolle. Sie liegt bei etwa 50 Prozent. Das bewahrt z. B. auch die Korken vorm Austrocknen.

Bei den Temperaturen gilt als Faustregel: Alles was altern und reifen soll, wird im Bereich 10 bis 14 °C bevorratet. Die ideale Einstellung für Rotweine liegt zwischen 15 bis 18 °C, für Weißweine im Bereich 8 bis 13 °C und für Schaumweine bei 12 °C. „Die meisten Einbaugeräte“, so Volker Irle, „sind mit zwei oder drei Temperaturzonen ausgestattet. So können Rotweine, Weißweine, Sekt und Champagner gleichzeitig in einem Weintemperierschrank gelagert werden.“ Die Flaschen liegen waagrecht auf ausziehbaren Flaschenablagen – ganz aus Echtholz oder kombiniert mit edlen Metallleisten in gebürstetem Aluminium. Bei flexibel konzipierten Holzablagern können einzelne Stege so versetzt werden, dass auch große Magnum-Flaschen Platz finden. Besonders kostbare und auserlesene Jahrgänge lassen sich auf einem 45°-Präsentationsbord stilgerecht zur Schau stellen.

AMK

Foto: Arbeitsgemeinschaft Moderne Küche



BOSSA WALNUSS - DIE PURE ELEGANZ

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

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

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

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

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

LEICHT[®]
Wohnkaufhaus



Leben in der Wohlfühlküche

Individuell geplante offene Wohnküchen liegen im Trend. Optik und Funktionalität werden geschickt miteinander kombiniert.

„Sehr attraktive Lifestyle-Wohnküchen entstehen, wenn Küchenspezialisten neben Materialien, Formen, Designs und Farbstellungen mit unterschiedlichen Rastermaßen in der Höhe und Breite und modularen Konzeptideen gekonnt spielen. Dann entstehen faszinierende, sehr individuelle und fantasievolle Wohlfühlküchen“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche (AMK). Alles im 60-Zentimeter-Raster und an einer Wand entlang, so wurden

die einst reinen Funktionsküchen geplant, vergleichbar mit einem industriellen Arbeitsplatz, der seinen Zweck effizient erfüllt.

Wie faszinierend wirken dagegen die individuell geplanten, offenen Wohnküchen. Sie haben sich in verschiedene Erlebnis- und Wohnbereiche ‚aufgelöst‘, die optisch und funktional äußerst geschickt miteinander kombiniert und fantasievoll verzahnt werden.

„Man hat das Gefühl, sich vielmehr durch eine Lifestyle-Wohnlandschaft mit attraktiven Solitärmodulen zu bewegen als in einer Küche zu stehen“, so Irle. Auch wenn es sich nach wie vor um die traditionellen Zonen bzw. Arbeits-

bereiche Kochen, Spülen, Kühlen und Bevorraten handelt, bei diesen architektonisch anspruchsvollen, individuell gestalteten Küchen wirkt alles aufregend und einzigartig. Wenn sie auch in jedem Detail hoch funktional, komfortabel und top ergonomisch gestylt sind, so steht in diesen offenen Koch- und Genuss-Oasen immer Wohlfühlen im Mittelpunkt.

Modular konzipierte Lifestyle-Küchen, das können Wohnlandschaften mit Möbelementen auf Sockeln, Stützen, Füßen oder Metallkufen sein, kombiniert mit wandhängenden Schrank-Ensembles und Regalwänden, Hochschränken, Lowboards, Thekenelementen und Sitzecken. Beispielsweise schräg gestellt, über Eck arrangiert, einander gegenüber, an einer Wand oder frei im Raum platziert.

Gerade diese unkonventionelle und offene Gestaltung macht den besonderen Charme modularer Küchenplanungen aus. Hausgeräte und Zubehör werden, wo gewünscht, sichtbar eingebaut oder komplett verborgen wie beispielsweise in eleganten Hochschankmodulen mit Einschub- oder Schiebetüren. In den Premium-Küchen gleichen die Küchen-Module exklusiven Designobjekten, an denen sich das Auge täglich neu erfreut. Das setzt keine übergroßen Räume voraus, sondern raffinierte Planungen mit einem hohen ästhetischen Anspruch und Erlebnischarakter.

AMK

Fotos: Arbeitsgemeinschaft Moderne Küche



Moderne Küchen verbinden Optik und Funktionalität und werden oft in Wohnbereiche integriert.

Qualitäts-Küchen – wie für mich gemacht!

Kostenlose Altmöbelentsorgung

Beratung bei Ihnen vor Ort

Kostenlose Lieferung

Kostenlose Montage

Animierte 3D-Planung

Wir kommen zu Ihnen:



MÖBEL STROBEL
Küchenstudio

Wir suchen Dich: Einrichtungsberater (m/w/d) in Teil- & Vollzeit – für Wohnmöbel & Schlafmöbel +++ Weitere Infos: www.moebel-strobel.de/news

www.moebel-strobel.de

Stuttgarter Straße 20 73033 Göppingen Telefon 07161 - 21064

www.facebook.com/moebelstrobel/

WhatsApp 0151 - 17803651

Praktische Ordnungshüter



Ordnung muss sein. Auch in einer Küche. Deshalb kommt es bei der Planung nicht nur auf die Anordnung der Haushaltsgeräte an, sondern auch auf das Innenleben von Schränken und Schubladen.

Den besonderen Reiz einer modernen Lifestyle-Wohnküche machen viele Dinge aus: zum Beispiel ihr attraktives, vorwiegend elegant-griffloses Design sowie die Ausstrahlung und Emotionen, die sie bei ihren Bewohnern und Gästen hervorruft. Der exquisite Zusammenklang spannender Farbstellungen, hochwertiger Werkstoffe und die damit verbundenen haptischen Erlebnisse. Der assistierende Hightech der Einbaugeräte. Und ein bis ins kleinste Detail perfektioniertes Zubehör. Manches davon unsichtbar hinter den schönen Möbelfronten kaschiert wie die vielen praktischen Ordnungshüter, die das Leben so viel einfacher und angenehmer machen.

Wie gut eine Küche geplant ist, zeigt sich an vielen Details, beispielsweise bei der Wahl der Schrankausstattungen. Sie erhöhen deutlich spürbar den täglichen Arbeits- und Wohnkomfort und sollten auch dann alle Ansprüche erfüllen, sobald man hinter die attraktiven Möbelfronten blickt. Die moderne Küche ist praktisch, Ordnung schaffend, hoch funktional und komfortabel. Die individuellen Wahlmöglichkeiten hierbei sind mannigfaltig.

Wird beispielsweise ein klares, minimalistisches Wohn-design bevorzugt, so lässt sich das Gros der Einbaugeräte und des Küchenzubehörs von den Planungsspezialisten hinter geschlossenen Grifflos-Fronten verbergen. Das gesamte Innenleben mit den praktischen Ordnungshütern tritt dann nur zum Kochen in Erscheinung. Ansonsten machen sie sich wieder unsichtbar. Ist optische Transparenz hingegen erwünscht, dann stellen repräsentative Vitrinenschränke eine interessante Option dar – mit dunkel, leicht getöntem oder klarem Glas und

dimmbarer Beleuchtung. So lässt sich bereits von außen auf einen Blick erkennen, was darin gut übersichtlich eingeordnet ist. Je nach Höhe der Einbau-Vitrinenschränke können hinter dem halb- oder volltransparenten Glas noch zusätzliche Innenschubkästen eingeplant werden, in denen hingegen ein Teil der Küchenutensilien unsichtbar verstaut wird.

Groß ist die Freude, wenn beim Öffnen der Auszüge und Schubkästen alles schön geordnet zum Vorschein kommt. Individuell und rutschfest organisiert anhand eines der vielen gut durchdachten Innenorganisations-systeme in edlem Echtholz, Holzdekor, Metall oder Kunststoff. Ob als kompletter Besteckeinsatz mit fest vorgegebenen Einteilungen oder mit flexibel organisier- und versetzbaren Ordnungselementen – darüber entscheidet der persönliche Geschmack. Das können beispielsweise unterschiedlich große, verschiebbare Holzfächer und -Boxen sein; Schubkästen mit rutschfesten Halterungen oder Steckdübeln; dehnbare Einteilungen, die sich an jedes Staugut flexibel anpassen und somit auch unterschiedlich große oder geformte Küchen- und Kochutensilien sicher und rutschfest aufbewahren. Zur Reinigung kommen die Einteilungen einfach in die Waschmaschine.

Wer abwechslungsreich kocht, benötigt viele verschiedene Gewürze. Als praktische Ordnungshüter kommen dann entsprechende Spezialeinsätze für Würz-gläser und -dosen zum Einsatz. Ist in einer Küche nicht genügend Platz dafür vorhanden, bietet es sich an, die wichtigsten Gewürze auf den Ablagen eines Nischen-Relingsystems unterzubringen. Oder in einem Würz-regal über dem Herd. AMK

Foto: Arbeitsgemeinschaft Moderne Küche

Möbel
SCHMID
Donzdorf seit 1673

KÜCHENSTUDIO
SCHMID
Genau unsere Küche!



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

Möbel SCHMID
Einkaufszentrum GmbH & Co.KG
Mozartstraße 37
73072 **Donzdorf**
Telefon 07162 9001-0
www.moebel-schmid.de

Küchenstudio SCHMID
im Proviantamt Aalen
Ulmer Straße 70
73431 **Aalen**
Telefon 07361 3600 844
www.schmid-kuechen-aalen.de

Wir empfehlen:
**Küche und Wohn-
raum aus einem
Guss**

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

Überzeugen Sie sich selbst.
Lassen Sie sich inspirieren!



Knotenpunkt der textilen Welt

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

Als global agierendes Familienunternehmen beschäftigen wir heute rund 9.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – davon über 2.200 am Stammsitz in Albstadt.

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

www.groz-beckert.com

KNITTING , WEAVING , FELTING , TUFTING , CARDING , SEWING

GROZ-BECKERT